Los especialistas de
PLENA

$ 6,50 R.O.U. $ 30

TORTAS DECORADAS

por Davi de Trivi

317 PASO A PASO FOTOGRAFICOS



PILITA2009
REPOSERIA

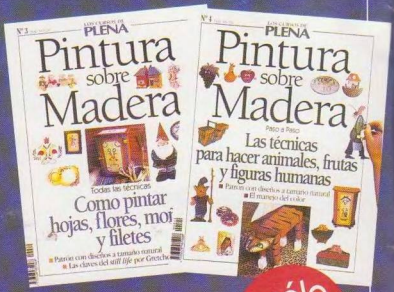
00026
9 770329 039005

Flores de filigranas y azúcar.
Cómo hacer personas
y animalitos. Tortas esculturas.

LOS CURSOS DE
PLENA

Somos **los mejores** y damos **más!**

- Porque somos los únicos que ofrecemos más de 25 trabajos exclusivos en cada edición.
- Los únicos que explicamos los paso a paso con más de 250 fotografías.
- Los únicos que respondemos todas sus dudas sobre las distintas técnicas y uso de materiales en forma clara y con la mejor calidad.



Los Cursos de Plena duran más que cualquier otra revista

a sólo $6,50



Nuestro próximo proyecto sale el 27 de agosto

Arreglos Florales



PROYECTOS FEMENINOS

Directora
Graciela Clemente

REPOSTERIA PILICA

Sub Je
Matild

Realización y Recetas
Davi de Trivi

Asistentas
Profesoras Mabel Vallejos, Susana Stella de Orcurto y Fabiana Trivi de Mazza

Diagramación, coordinación y textos
Alina Talavera

Fotos
Alfredo Willimburgh

Agradecemos a *Doña Clara*, Corrientes 2561, Capital, y a *La Viruta Maderas*, Av. Santa Fe 4453, Capital, la colaboración prestada para la realización de este libro.

Nuestra especialista

Resulta difícil encontrar entre nuestras lectoras a alguien que no conozca a **Davi de Trivi**. Maestra de maestras, diplomada en las más afamadas escuelas de decoración de tortas y repostería del mundo, Davi fue durante casi una década, la representante de las profesoras argentinas en el seno de la Asociación Internacional de su especialidad. Realizadora de nuestros dos primeros libros de Tortas Decoradas, de su instituto salieron más de 4.000 alumnas, muchas de las cuales hoy son profesoras. Actualmente Davi es asesora ejecutiva de importantes empresas de su rubro.



Esta obra no puede ser reproducida total ni parcialmente sin autorización expresa de los editores. Copyright by Editorial Atlántida S. A. Queda hecho el depósito que previene la ley Nº 11723. Impreso en Argentina-Printed in Argentine. Esta edición se terminó de imprimir en junio de 1997 en ATLANTIDA COCHRANE S.A.- I.S.B.N 950-08-1896-5. ISSN 03290395

Sumario

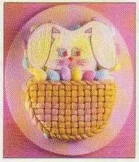
Generalidades 4
Barrilete multicolor 12
Valiente Samurai 14
La huerta golosa 16
¡Llegó el bebé! 18
Inolvidables 15 20
Dulce hogar 24
Festejo en la red 26
Papá & Cía. 28
Recreo con Garfield 30
Mi primera Comunión 32
Una tentación 36
¡Quiero una mascota! 38
Vamos al circo 40
Golazo 42
¡Llegan tus ídolas! 44
Todo un regalo 48
Bici-cross 50
Torá 52
Dar el clavo 54
El carrousel 56
Con honores 60
Conejo de Pascuas 62
¡Bienvenido! 64
El día tan esperado 66
El tocador de Barbie 70
Sinfonía floral 72
Un nuevo año 74
¡A descorchar! 76
Papá Noel viaja en tren 78
Diseños 82



20



30



62



76

Generalidades

PILITA REPOSTERIA

Además de las recetas básicas, en esta sección encontrará el paso a paso para el modelado de figuras, secretos de las técnicas de decoración y originales ideas para dar el toque final a sus tortas.

RECETAS BASICAS

Bizcochuelo

Huevos, 6; azúcar, 200 ; harina, 200 g; esencia de vainilla o ralladura de naranja o de limón, a gusto.

• Batir bien los huevos con el azúcar hasta obtener punto letra (cuando levantando el batidor, se puede dibujar una letra en la preparación). Volcar la harina tamizada sobre el batido y mezclar en forma envolvente. Verter en una molde enmantecado y enharinado. Cocinar a temperatura mediana 45 minutos. Para hacer un bizcochuelo de chocolate agregar 50 g de cacao amargo y emplear sólo 150 g de harina.

Torta de manteca

Manteca o margarina, 250 g; azúcar molida, 250 g; huevos, 6; harina leudante, 550 g; ralladura de limón o de naranja, o esencia.

• Batir la manteca y el azúcar a temperatura ambiente. Agregar la ralladura o la esencia. Incorporar los huevos de a uno, batiendo enérgicamente. Agregar, por último, la harina leudante tamizada y mezclar bien. Colocar en un molde enmantecado y enharinado y cocinar en horno moderado 45 minutos aproximadamente.

Pionono

Huevos, 4; azúcar, 65 g; miel, 1 cucharada; harina, 65 g; esencia de vainilla, gotas.

• Batir los huevos con el azúcar punto letra, agregar la harina uniendo suavemente con cuchara de madera. Poner en la asadera donde se va a cocinar una pequeña cantidad de manteca y encima un papel blanco enmantecado. Volcar la pasta, alisar con una espátula y cocinar en horno caliente, de la mitad para arriba de éste, durante 8 a 10 minutos. Retirar del horno y volcar sobre un papel con azúcar molida. Quitar el papel del pionono y envolver si se va a utilizar para un arrollado. Para hacer un pionono de chocolate, usar sólo 50 g de harina y añadir 15 g de cacao amargo.

Masa para figuras

Manteca, 70 g; harina, 180 g; fécula de maíz, 60 g; azúcar, 100 g; huevo, 1; sal, 1 pizca; ralladura de limón o de naranja o esencia, a gusto (rinde 400 g).

• Mezclar la manteca y el azúcar con dos cuchillos. Agregar el huevo ligeramente batido y la ralladura o la esencia. Tamizar la harina con la fécula de maíz y la sal. Colocar sobre la mesa en forma de corona los ingredientes secos. Incorporar a éstos la mezcla anterior y unir tratando de no amasar mucho. Dejar descansar 20 minutos la masa en la heladera. Estirar de 1 cm de espesor. Cortar con cuchillo filoso las figuras y colocar sobre una placa para horno cuidando que la figura no se deforme. Cocinar en horno moderado 20 minutos, hasta que tome un tono levemente dorado.

Pasta de almendras

Pasta de almendras, 500 g (se adquiere en casas de repostería; azúcar inpalpable, 400 a 500 g; fondant blanco, 350 g (si no es blando ponerlo a baño de María). Rinde aproximadamente 1,300 kg.

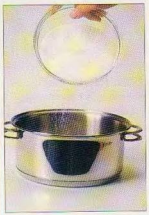
• Colocar el azúcar tamizada en forma de colchón sobre la mesa. Extender la pasta de almendras sobre el azúcar. Mezclar incorporando de a poco el ázucar y amasar bien. La cantidad de azúcar que absorbe la

DECORACION CON MANGA Y BOQUILLAS

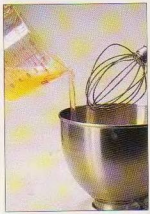
PILICA REPISTERIA

Merengue satinado

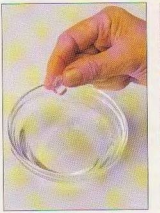
Ingredientes: 1/2 kg de azúcar; 250 cc de claras.



1 *Colocar el azúcar en una cacerola. Remojar con agua y llevar a fuego fuerte sin revolver. Pasar un pincel mojado por las paredes de la cacerola para que no se caramelicen las gotitas de almíbar que se salpican.*



2 *Batir las claras a punto de nieve bien firme a velocidad mediana.*

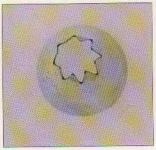


3 *Probar el punto del almíbar poniendo una cucharadita del mismo en un recipiente con agua fría. Si se forma una bolita, ya está listo.*



4 *Verter el almíbar en forma de hilos sobre las claras, al tiempo que se sigue batiendo. Batir hasta que el merengue esté frío y utilizar.*

Boquilla rizada





Apoyar la boquilla, presionar levantando suavemente y correr la boquilla.

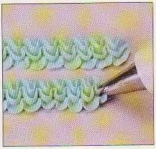
Conchilla

Arabesco



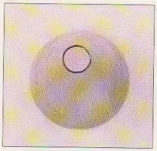
Apoyar la boquilla, dibujar una C, aflojar la presión y estirar el trazo. Repetir.

Zig zag



Dibujar sobre la torta haciendo ZZZ evitando que el trazo se corte.

Boquilla lisa



Gotas



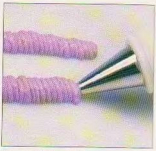
Se hacen apoyando la boquilla sobre la torta y presionando, aflojando luego la presión para afinar el trazo.

Arabesco



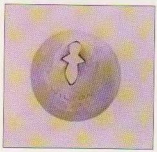
Realizar con boquilla Nº 7 letras C espaciadas regularmente. Completar con letras C dibujadas hacia abajo.

Canelones



Apoyar la boquilla sobre la torta y presionar haciendo un movimiento de avance y retroceso.

Boquilla de hojas

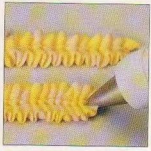


Guarda



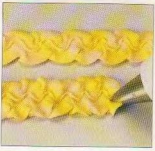
Colocar la boquilla en forma vertical y presionar llevándola hacia arriba, para formar una hoja. Repetir el motivo.

Volado



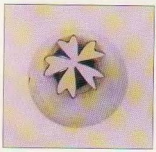
Apoyar la boquilla sobre la torta y en forma recta presionar haciendo un movimiento de avance y retroceso, formando un volado doble.

Ondas

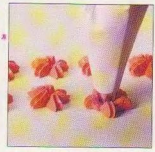


Apoyar la boquilla paralela a la torta y dibujar presionando y haciendo ondas.

Boquilla rizada irregular

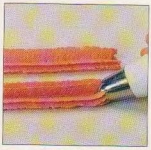


Flores



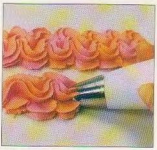
Colocar la boquilla en forma vertical y presionar llevándola hacia arriba.

Bastones



Apoyar la boquilla y presionar de manera regular al tiempo que se desplaza la manga.

Ondas



Dibujar sobre la torta haciendo ZZZ tratando de no cortar el trazo.

mezcla depende de la calidad y de la textura de los ingredientes. El punto óptimo se logra cuando la pasta no se pega a las manos. Para dar color, disolver el colorante en una pequeña porción de pasta, uniéndola luego al resto. Para estirar o trabajar, usar fécula de maíz.

Pasta suave de azúcar

Con esta preparación se obtiene una cubierta más lisa y blanca que la anterior. Usela sobre todo cuando quiera resaltar los colores.

Agua, 4 cucharadas; glucosa, 2 cucharadas; manteca vegetal, 1 1/2 cucharada; gelatina 1 cucharada; azúcar impalpable, 1/2 kg aproximadamente; esencia y colorante, a gusto (rinde aproximadamente 1 kg).

• Disolver la gelatina con el agua a baño de María, revolviendo continuamente. Agregar la manteca vegetal fundida y la glucosa, mezclando bien; retirar del fuego. Verter sobre el azúcar tamizada y amasar hasta obtener una pasta de textura suave. Dar color y añadir esencia a gusto.

Pasta de chocolate

Fondant blanco, 500 g; baño de chocolate color marrón o blanco, 250 g; glucosa, 1 cucharada (rinde alrededor de 750 g).

• Poner sobre la mesa el fondant abierto. Disolver el chocolate a baño de María y volcarlo sobre el fondant. Agregar la glucosa. Amasar hasta unificar. Dejar descansar. Estirar sobre fécula con palote de amasar.

Pastillaje

Gelatina sin sabor, 1 cucharada; agua, 2 cucharadas; jugo de limón colado, 2 cucharadas; azúcar impalpable, 250 g aproximadamente; esencia y colorante, a gusto (rinde alrededor de 400 g).

• Disolver a baño de María la gelatina con el agua, retirar del fuego y agregar el jugo de limón. En el centro del azúcar impalpable tamizada, volcar estos ingredientes más la esencia e ir tomando el azúcar, poco a poco, hasta formar una pasta suave.

Nota: Si el pastillaje se endurece, ablandar con agua o introducir 1 minuto en el horno a microondas. Si está demasiado blando, agregar azúcar impalpable.

Glacé de manteca

Se usa para rellenar y cubrir tortas, espatular, hacer copitos o flores. Es muy adecuado para la decoración casera rápida.

Manteca vegetal, 100 g; azúcar impalpable, 500 g; agua, 1 taza; esencia y colorante, a gusto. (rinde 750 g.)

• Batir la manteca vegetal con cuchara de madera. Agregar el azúcar impalpable, de a poco y mezclando. Incorporar media taza de agua y mezclar antes de seguir agregando azúcar. Añadir el resto del agua a medida que se va agregando azúcar. Luego, batir en batidora a velocidad media 5 minutos. Agregar esencia y colorante.

Nota: En vez de manteca vegetal puede utilizarse manteca común. En este caso, la coloración será un poco más oscura.

Glacé real

Clara de huevo, 1; azúcar impalpable, 250 g aproximadamente; jugo de limón, 1 cucharada de postre (rinde alrededor de 300 g).

• Colocar en un bol la clara de huevo a temperatura ambiente. Agregar poco a poco el azúcar impalpable tamizado y mezclar con cuchara de madera. Añadir más azúcar hasta obtener una preparación espesa; agregar el jugo de limón colado y mezclar bien. Buscar el punto deseado para trabajar: si se va a utilizar más liviano, agregar jugo de limón. Si se desea más espeso, añadir azúcar impalpable. Colocar el glacé en un recipiente hermético con tapa, cubriéndolo previamente con un trozo de polietileno, y guardar en la heladera (recuerde que el mayor enemigo del glacé es el aire.) En estas condiciones, dura meses. Para decorar, sacarlo de la heladera 2 hs antes de utilizarlo, así toma temperatura ambiente.

Glacé a todo color

● Agregar al glacé una pequeña cantidad de colorante en pasta. Batir con espátula o cuchillo liso y seguir añadiendo colorante de a poco hasta lograr el color deseado.

● Para pintar figuras de masa con glacé, agregar gotas de limón al glacé real hasta lograr un punto flojo. Con la ayuda de un pincel, untar con el glacé flojo la parte posterior de las figuras y dejar secar. Repetir la operación hasta que la superficie quede cubierta y lisa. Bañar el frente de la figura, tal como se hizo con la parte posterior, teniendo la precaución de bañar también los costados.

MODELADO DE FIGURAS EN PASTA



1 Para las piernas, amasar un cilindro del color deseado para el pantalón.



2 Marcar con el canto de un cuchillo el pliegue de la rodilla.



3 Pinchar las piernas sobre un telgopor. Ubicarlas dándoles la posición deseada.



4 Para los zapatos, formar una bolita de pasta oscura y presionar aplanando. Con un palillo dibujar los detalles.



8 Marcar el costado del torso simulando los pliegues de la ropa.



9 Para el cuello, modelar un pequeño cilindro de pasta color piel e insertar sobre el torso.



10 Para los brazos, hacer cilindros en color piel. Modelar la mano aplastando un extremo y cortar los dedos con tijera.



11 Dar al brazo la posición deseada y cortar al tamaño adecuado. Modelar la manga y pegarla sobre el brazo.



15 Presionar con el cabo de un pincel formando el hueco de los ojos, y también hacerlo donde irán las orejas.



16 Formar la boca haciendo un pequeño corte con un cuchillo.



17 Para las orejas, hacer dos bolitas pequeñas, aplanarlas y pegar a cada costado de la cabeza.



18 Pegar una pequeña porción de pasta para formar la nariz.



5 *Pegar los zapatos humedeciendo la pasta con un poco de agua.*



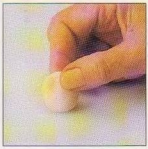
6 *Hacer el torso modelando un cono de pasta del color deseado. Aplanar el cono presionando la parte más ancha.*



7 *Pinchar el torso sobre los cilindros de las piernas.*



12 *Aplicar los brazos al torso, humedeciendo previamente con agua.*



13 *Para la cabeza, modelar una esfera y aplanar la parte superior.*



14 *Colocar sobre el cuello pinchando en el palillo.*



19 *Con glacé blanco puesto en cartucho, rellenar el hueco de los ojos.*



20 *Colocar una pequeña porción de pasta sobre el glacé de los ojos, para formar el iris.*



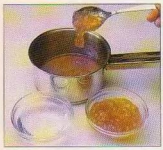
21 *Terminar haciendo el pelo con glacé mediano colocado en cartucho desde el centro hacia los lados.*

Modelado express

● Una variante para hacer más rápida la decoración con objetos o para las que no se animan a modelar, es utilizar piezas de telgopor y pintarlas con glacé (se consiguen en los comercios especializados). Pinte el telgopor con varias manos de glacé fluido, dejando secar bien entre mano y mano, hasta que la superficie quede lisa y pareja.



TRUCOS Y SUGERENCIAS PARA DECORAR



Mermelada para pintar

Se utiliza para colorear motivos que se hayan contorneado previamente con líneas de glacé, rellenando cada zona con mermelada teñida en el color adecuado. Se prepara mezclando 3 partes de mermelada de manzana o pera con 2 partes de agua. Llevar a fuego suave-mediano, hervir 4 minutos y colar. Colorear por partes, a medida que lo necesita, manteniendo el resto al calor (esta preparación debe utilizarse tibia).

Pasta multicolor

Esta técnica es ideal para aprovechar los sobrantes de pasta de sucesivas decoraciones. Puede utilizarla para completar una decoración o para lograr una original cubierta en tortas infantiles.



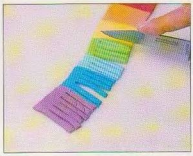
1 *Formar cilindros de pasta de diferentes colores. Colocarlos uno junto a otro, presionando.*



2 *Espolvorear con fécula y estirar con el palote.*



3 *Una vez estirada, cortar la pasta de la forma deseada.*



4 *Para hacer detalles o flecos, utilizar un cuchillo bien afilado.*

Chupetines divertidos

Son una opción fácil y divertida para completar cualquier decoración. Con esta técnica puede también hacer flores o animalitos.



Utilice glacé colocado en cartucho con boquilla lisa para el dibujo base. Deje secar bien antes de superponer glacé de diferentes colores.



Luego utilice boquilla rizada para las zonas que requieran textura.



Si lo desea, complete la decoración con barquillos, confites, grana, o almendras o maní fileteados.

Azucarillo

Esta preparación se caracteriza por su liviandad y permite lograr volúmenes grandes que sirven para simular piedras o rellenar espacios. Los trozos pequeños son ideales para hacer distintas terminaciones de pisos. Ingredientes: 1/2 kg de azúcar molida; 1 cucharada grande de glacé del color deseado, blando y fresco; agua, cantidad necesaria.



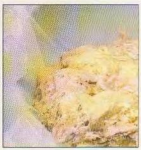
1 *Colocar el azúcar en una cacerola, humedecer con agua y llevar a fuego fuerte hasta lograr un almíbar punto bolita dura (140°C).*



2 *Preparar el glacé y añadirlo al almíbar, revolviendo rápidamente.*



3 *Mezclar hasta que el color quede homogéneo.*

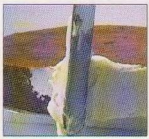


4 *Volcar sobre un colador forrado con papel apergaminado. Dejar enfriar bien antes de utilizar.*

Espatulado de tortas

Una buena cubierta es la base que garantiza el éxito de la decoración. Siga estos pasos:

• El día anterior, unte la superficie y parte superior de la torta con dulce de leche. Deje orear para que se seque. Coloque la torta sobre un soporte de tamaño menor que la misma. Espatule el glacé en los perfiles.



• Continúe colocando un volumen importante de glacé en la superficie.



• Empareje bien utilizando una espátula cuyo largo exceda el tamaño de la torta, para que no queden marcas.

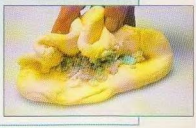


• El borde se emprolija haciendo una terminación con el mismo glacé colocado en cartucho, en forma de gotas, conchillas o el motivo que desee.



Pasta con textura

Para obtener una pasta de forrar texturada, simplemente basta agregarle durante el amasado alguna de las siguientes variantes: trozos pequeños de azucarillo; crocante, nueces o maníes picados; granas, miniconfites o caramelos picados. Combinando los colores de estos elementos con el de la pasta, logrará una amplia gama de variantes.



Barrilete multicolor

PILITA REPOSTERIA

Será divertido remontarlo en una fiesta de cumpleaños. Un modelo que disfrutarán los chicos y también los grandes.

● Elementos necesarios

Torta de 20 cm por 30 cm, 1; pasta para forrar, 3/4 kg; pasta multicolor; glacé, 150 g; colorantes; dulce de leche; cartón; papel de aluminio.



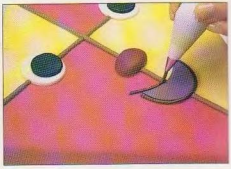
1 *Cortar la torta en diagonal. Invertir una de las partes y volver a unir formando un rombo. Untar la superficie con dulce de leche.*



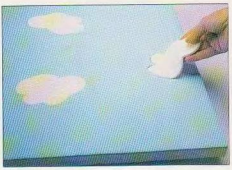
2 *Estirar pasta de dos colores y cortar con escuadra los cuartos del barrilete. Forrar dos cuartos de un mismo color.*



3 *Terminar ubicando las piezas del otro color haciendo coincidir bien los bordes. Cubrir las uniones con un rollito de pasta marrón.*



4 *Cortar los ojos en pasta blanca y negra, la boca en violeta y para la nariz hacer una bolita roja. Delinear la boca con glacé.*



5 *Forrar la base donde se apoyará la torta con pasta celeste. Calar nubes y llenar la caladura con nubes cortadas en pasta blanca.*



6 *Decorar el borde con flecos de pasta multicolor (ver generalidades). Colocar la torta sobre la base y completar con la cola del barrilete.*



Tip

● La pasta multicolor es ideal para modelar adornos o detalles que completen la decoración de cualquier torta. En este caso, se cortaron rectángulos para armar moños, los que se terminan con una tirita central de pasta. Luego se aplican sobre una cinta, formando la cola del barrilete.


REPOSTERIA
PILICA

Valiente Samurai

PILICA REPOSTERIA

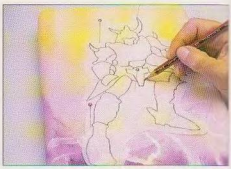
Para los chicos amantes de la aventura, una torta que invita a la acción. ¡A no dejar ni una miguita!

● Elementos necesarios

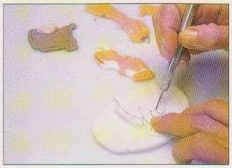
Torta rectangular; pasta para forrar, 1kg; glacé, 1/4 kg; colorantes; pincel.



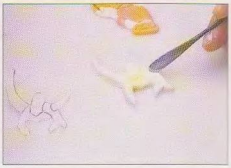
1 *Forrar la torta en pasta blanca. Colocar en un plato colorante rosa, violeta y gris. Apoyar una esponja húmeda sobre el colorante y pintar la torta, dando aspecto tormentoso.*



2 *Calcar la figura (ver moldes), pinchar con alfileres a la torta y transferir el dibujo.*



3 *Cortar las distintas partes de la figura en pasta blanca de 3 mm de espesor, utilizando un cortante bien afilado.*



4 *Con una esteca, dar volumen a las distintas partes de cada pieza, marcando los bordes.*



5 *Aplicar las piezas de pasta sobre la torta, utilizando el dibujo transferido como guía.*



6 *Terminar decorando el perfil con una tira de pasta roja y dibujando signos en glacé amarillo sobre todo el contorno de la misma.*

REPOSTERIA PILICA



La huerta golosa

PILITA REPOSTERIA

Un manjar que se disfruta en las cuatro estaciones y que cosechará aplausos entre los amantes de la jardinería.

● Elementos necesarios

Torta de 20 por 30 cm y 5 cm de altura; pasta para forrar, 1 kg; cacao amargo, 50 g; azúcar molida, 100 g; pastillaje, 250 g; alambres forrados; cartón; folex; dulce de leche.



1 *Estirar pastillaje a 3 mm. Cortar la pala y el rastrillo según el molde. Colocar sobre un cartón forrado en folex. Este debe estar doblado para que el pastillaje tome forma. Hacer 2 cilindros para los mangos. Dejar secar.*



2 *Cortar de la torta un rectángulo de 15 por 20 cm y dos cilindros, uno de 10 cm y otro de 11 cm de diámetro. Pegar los cilindros con dulce de leche. Desmigar el resto de torta, mezclarlo con dulce de leche y con esta pasta modelar los cilindros en forma de maceta.*



3 *Cortar tiras de pasta terracota un poco más anchas que la altura de la torta. Pegarlas dejando el excedente hacia arriba. Con un palillo marcar la veta de la madera. Forrar del mismo modo la maceta. Cubrir la superficie de la torta con una mezcla de cacao y azúcar granulado.*



4 *Pintar las distintas partes de las herramientas de acuerdo al modelo terminado y armarlas pegándolas con glacé.*



5 *Con pastillaje verde, cortar hojitas y unirlas de a 3 o 4 formando plantines. Modelar en pasta morada las remolachas y colocarles unas hojitas de pasta, pintadas con colorante morado.*



6 *Pinchar los plantines en la torta. Ubicar las remolachas y las herramientas en su sitio.*

REPOSTERIA PILICA



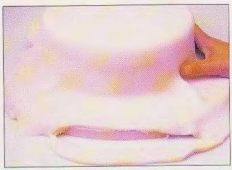
¡Llegó el bebé!

FILIGRANA
REPOSTERIA

En el festejo del nacimiento, un trabajo de filigrana tan delicado como el nuevo integrante de la familia

● Elementos necesarios

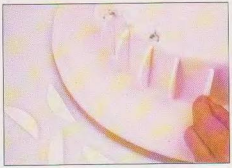
Torta redonda de 24 cm; pasta para forrar, 3/4 kg; glacé, 1/4 kg; pasta de goma, 200 g; pastillaje, 300 g; colorantes; esteca; muñeco para decorar.



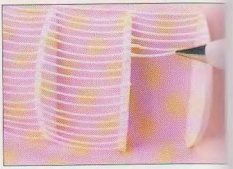
1 *Estirar pasta de color rosa y forrar la torta junto con su base.*



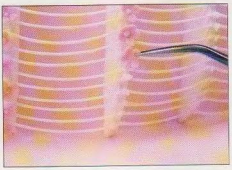
2 *Con un cortante de nomeolvides cortar flores en pastillaje rosa. Darles forma cóncava con una esteca, sobre una plancha de gomaespuma.*



3 *Cortar en pastillaje blanco las piezas semicirculares, dejar secar y pegar con glacé a los costados de la torta.*



4 *Con glacé blanco y boquilla Nº 2, formar hilos haciendo un puente entre una pieza de pastillaje y otra.*



5 *Decorar el centro de cada nomeolvides con una gotita de glacé blanco. Pegarlas con glacé sobre las uniones de los hilos.*



6 *Pegar seis piezas de pastillaje sobre la torta, colocar una figura de adorno en el centro y completar decorando con nomeolvides.*

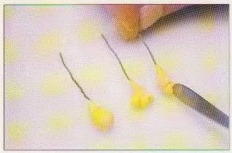

REPOSTERIA
PILICA


REPOSTERIA
PILICA
15

Inolvidables 15

PILICA
REPOSTERIA

A toda quinceañera le encantará celebrar un cumpleaños tan especial con este romántico motivo de orquídeas y volados.



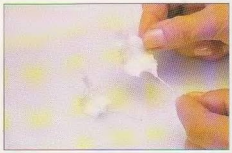
1 *Para el centro de la orquídea, doblar un alambre en forma de gancho y cubrirlo con pasta de goma en forma de pera aplanada. Practicar tres cortes en el borde y doblar ligeramente. Hacer centros de distintos tamaños.*



2 *Estirar la pasta fina y cortar el pétalo central. Afinar el borde superior y en fresco arrollarlo al centro. Dejar secar en un plato con arroz para que no se deforme.*

● Elementos necesarios

Tortas redondas de 28 y 18 cm; pasta para forrar, 1 1/2 kg; pasta de goma, 1/2 kg; pastillaje, 150 g; colorantes; caramelos largos; dijes; dulce de leche; alambre de floristería; estambres amarillos; floral tape; esteca o palito modelador; base con columnas.



3 *Cortar otros dos pétalos y ondular los bordes como un volado. Colocar en el extremo un alambre fino humedecido en agua.*



4 *Cortar tres pétalos más, esta vez lisos. Afinarles los bordes y colocar el alambre. Pintar los pétalos con pincel y colorantes en polvo.*



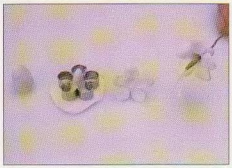
5 *Una vez listas todas las piezas, comenzar a armar la flor insertando un alambre con el centro amarillo en el pétalo circular.*



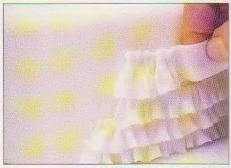
6 *Colocar a cada lado y para arriba los pétalos ondulados. Por detrás, colocar hacia abajo los pétalos lisos. Tomar todos los alambres con floral tape.*

Tip

● Los dijes se colocan en la parte posterior de la torta inferior, entre ésta y la base de la misma.
Es conveniente forrarlos en papel de aluminio para que no se ensucien al estar en contacto con la torta.



7 *Para las flores pequeñas, formar un cono, aplanarlo en la base y cortar con cortante de flores. Insertar en el centro estambres amarillos.*



8 *Estirar pasta de goma y cortar tiras. Formar un volado en uno de los bordes de cada tira y colocarlas superpuestas en el frente de la torta.*



11 *Estirar pasta blanca y cortar un disco. Quitarle una parte en forma de V, redondeándole los extremos con un cuchillo afilado.*



12 *Colocar esta pieza sobre la torta, haciendo coincidir el corte sobre los volados.*



15 *Formar en el centro de las columnas un bouquet con las orquídeas y las flores blancas e intercalando algunas hojas.*



16 *Cortar en pastillaje bien grueso los números 1 y 5. Insertarles unos palillos en la base.*



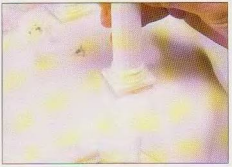
9 *Introducir caramelos largos cortados de la altura de la torta base, para que soporten las columnas y el peso de la torta superior.*



10 *Colocar sobre la torta base el plato inferior del soporte de columnas.*



13 *Completar con un moño hecho en pasta de goma y decorar los bordes de la cubierta con puntos y pequeñas flores dibujadas en glacé.*



14 *Presionar la pasta de la cubierta para que aparezcan los emplazamientos de las columnas y colocar éstas en su sitio.*



17 *Decorar los contornos de los números con flores y ondas de glacé. Dejar secar.*



18 *Sobre el piso superior, trabajado de la misma forma que el inferior, clavar los números y colocar algunas flores a los costados.*

Tip

● El armado del bouquet se hace más sencillo si se preparan primero guías de pocas flores, rodeando los tallos con floral tape. A continuación, se van uniendo estas guías formando otras más grandes, y así hasta obtener el tamaño deseado para el bouquet. Las flores de pasta de goma se pueden preparar con anticipación. Una vez hechas, dejar secar y guardar en cajas forradas con toallas de papel. Pueden conservarse así las flores separadas o los ramos ya armados.

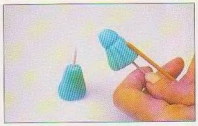
Dulce hogar

PILITA REPOSTERIA

Una casita hecha de pionono, simpáticos ratones y piedras que no lo son le dan la magia a esta divertida torta.

● Elementos necesarios

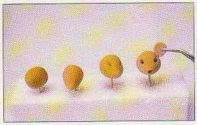
Pirononos, 2; pasta de almendras, 500 g; pastillaje, 300 g; azúcar impalpable, 400 g; colorantes; cartón; papel de aluminio; pincel; cacao; dulce de leche; glacé, 150 g; azucarillo; flores de glacé.



1 *Para el cuerpo de los ratones, hacer una bolita de pasta del tamaño de una nuez. Alargarla en una punta y marcar pliegues con un palillo.*



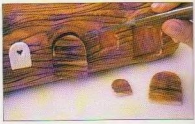
2 *Modelar los brazos. Para las manos, hacer dos cilindros, afinar uno de los extremos, y en la punta más ancha hacer tres cortes para modelar los dedos. Pegar a los brazos y estos al cuerpo. Completar con una flor de pasta para el cuello.*



3 *Para la cabeza, hacer una pelotita modelando el hocico. Para las orejas, hacer dos bolitas, aplastarlas y alargar un borde. Practicar dos cortes en la cabeza e introducirlas por el borde alargado, pegándolas con agua. Dejar secar. Dibujar ojos y boca con glacé. Unir al cuerpo.*



4 *Untar los pirononos con dulce de leche y arrollarlos. Apoyar el tronco sobre un cartón forrado en papel de aluminio. Cubrir con pasta de almendras color natural y marcar las vetas de la madera.*



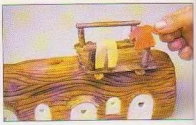
5 *Pintar el tronco con colorante marrón. Calar con un cuchillo las ventanas y la puerta (ver moldes).*



6 *Preparar en pastillaje las piezas de la puerta, ventanas y balcón. marcar las vetas de la madera. Dejar secar e introducir puertas y ventanas en su sitio.*



7 *Pintar con colorante marrón las piezas del balcón. Armarlo pegando con glacé. Colocar sobre el tronco.*



8 *Cortar la ropa en pasta de colores. Ubicarla en el balcón. Decorar la base del tronco con azúcar mezclado con cacao para simular tierra, y terminar con pastitos de glacé verde. Colocar los ratones sobre el tronco. Completar con piedras de azucarillo (ver generalidades) y flores.*


REPOSTERIA
PILICA

Festejo en la red

PILICA RESPOSTERIA

¿Quién no tiene un amigo fanático de la computación? Para ellos, este regalo que quedará siempre en su memoria.

● Elementos necesarios

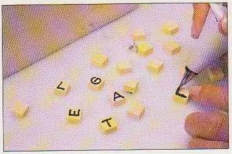
Tortas de 20 por 30 cm y 5 cm de altura, 2; alfajores, 2; pasta para forrar, 1 1/4 kg; dulce de leche; glacé, 100 g; colorantes; lápices.



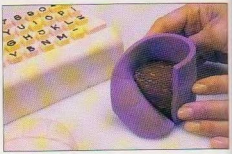
1 *Cortar las tortas de manera de obtener 2 cuadrados de 20 por 20 cm para la pantalla, y 2 rectángulos de 20 por 10 cm, uno para el teclado, y otro del que se recortará el mouse.*



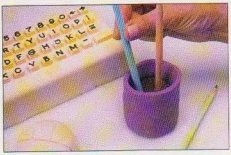
2 *Unir las dos partes que hacen el monitor pegando con dulce de leche, y forrar con pasta clara, al igual que el teclado y el mouse. Hacer la pantalla con pasta negra.*



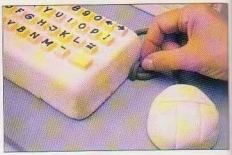
3 *Cortar varios cuadraditos de pasta estirada para formar las teclas. Dibujar las diferentes letras en cada tecla con glacé, puesto en cartucho con boquilla Nº2.*



4 *Forrar los dos alfajores con pasta, dejando que sobresalga 2 cm en la parte superior.*



5 *Marcar con el canto de un cuchillo las divisiones del mouse y clavar los lápices en los alfajores, formando el lapicero.*



6 *Acomodar la torta sobre su base. Estirar pasta formando un cordón fino. Unir con éste el mouse al teclado y el teclado a la pantalla. Dibujar sobre la pantalla una inscripción en glacé.*


REPOSTERIA
PILICA
¡Feliz día!

Papá & Cía.

PILICA
REPOSTERIA

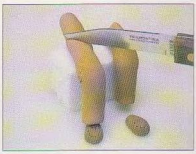
El mejor festejo para papá en su día es compartirlo en familia. Para lucirse con la técnica del modelado de figuras.

● Elementos necesarios

Torta ovalada Nº3; pastillaje, 300 g; pasta para forrar, 3/4 kg; colorantes; dulce de leche; glacé, 150 g; esteca.



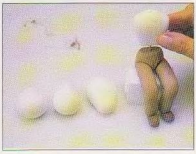
1 *En pastillaje fresco color verde, cortar el sillón (ver moldes). Dejar secar y armar pegando con glacé.*



2 *Modelar piernas y zapatos de diferentes tamaños para el padre y los hijos (ver generalidades). Colocar sobre algún elemento que permita darles la forma definitiva. Dejar secar.*



3 *Formar la pieza de la cadera con pasta y marcar los pliegues y costuras de la ropa. Colocar sobre las piernas completando la mitad del cuerpo.*



4 *Modelar el torso en pasta y pinchar sobre las piernas.*



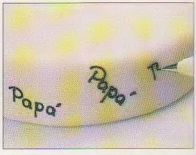
5 *Modelar las cabezas. Formar la boca y hacer los ojos con glacé. Dejar secar y pinchar sobre el cuerpo. Modelar los brazos y pegarlos en su sitio.*



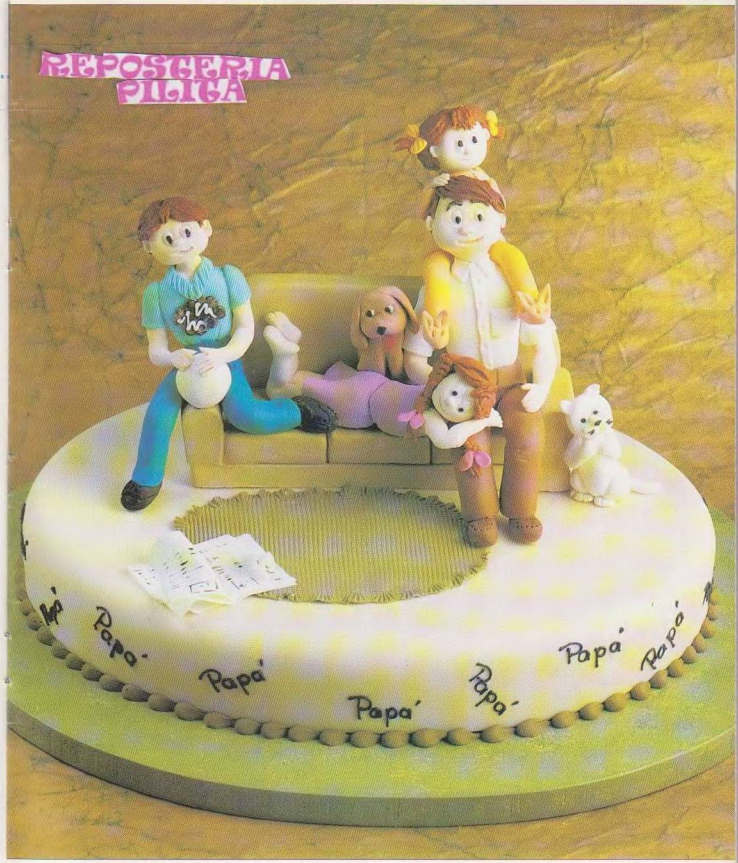
6 *Modelar el cuerpo del gato a partir de una pieza de pasta con forma de pera. Modelar las patas y marcar sobre el cuerpo el pliegue de las mismas.*



7 *Modelar la cabeza a partir de una bolita de pasta. Decorar con glacé negro y pinchar sobre el cuerpo.*



8 *Decorar los laterales de la torta con la palabra papá escrita en glacé. Colocar el sofá sobre la torta, ubicar las distintas figuras. Completar con el diario y una carpeta hecha en pasta verde.*


REPOSTERIA
PILICA
Papá
Papá
Papá
Papá
Papá
Papá

Recreo con Garfield

PILICA
REPOSTERIA

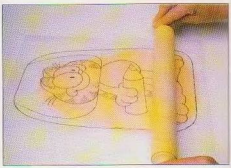
Un modelo fácil de hacer que todos festejarán con ganas. Ideal para los chicos que están en edad escolar.

● Elementos necesarios

Torta rectangular de 20 por 30 cm; pasta para forrar, 1 kg; dulce de leche; colorantes; papel de calcar.



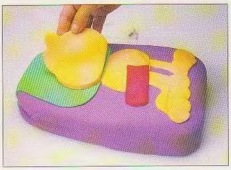
1 *Recortar la torta redondeando los extremos. Tallar los laterales formando pliegues. Desmigar los recortes, mezclarlos con dulce de leche y con esta pasta dar volumen a la parte superior.*



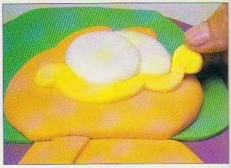
2 *Estirar pasta naranja. Pasar con palote el dibujo de Garfield pinchado con un alfiler.*

Tip

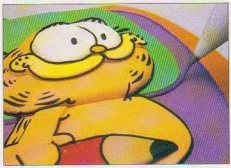
● Si es principiante en la decoración de tortas, esta es una buena opción para comenzar a practicar.
Para hacerlo todavía más sencilla, puede trabajar solamente la figura de Garfield sobre una torta rectangular lisa, evitando así modelar la mochila.



3 *Cortar las distintas partes del cuerpo de Garfield. Cortar en pasta roja el lápiz. Colocar estas piezas sobre la mochila.*



4 *Cortar los ojos en pasta blanca y el borde de la boca en amarillo.*



5 *Pintar las rayas en negro y delinear la figura con glacé negro y boquilla Nº2.*



6 *Completar con las tiras de la mochila cortadas en pasta verde.*


REPOSTERIA
PILICA


REPOSTERIA
PILICA

Mi primera Comunión

Una torta acorde a un momento tan significativo. Su elaboración es más sencilla de lo que parece y el resultado, está a la vista.

PILIGA
REPIOSTERIA





● Elementos necesarios

Pastillaje, 1/2 kg; glacé, 1/4 kg; colorantes; boquilla Nº2; pinceles; estambres amarillos; alambre de floristería; molde plástico de ángeles.

1 *Estirar el pastillaje a 5 mm de espesor. Cortar la base (ver moldes) y calar los puntos de inserción de los arcos con un cortante.*

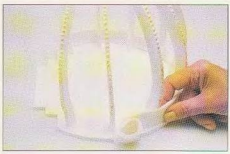
2 *Cortar los arcos y las piezas del altar en pastillaje de 3 mm. Dejar secar. Dar vuelta al otro día. Decorar los arcos con boquilla Nº2 y glacé flojo, formando un cordón de gotitas, presionando y estirando cada vez.*





3 *Una vez seco el glacé, pintar el cordón con colorante dorado.*

4 *Armar el altar colocando una varilla en el centro que servirá de apoyo para los arcos. Pegar éstos a la base, insertándolos en las caladuras. Utilizar vasos para sostener las piezas.*





5 *Cortar una tira de pastillaje de 3 cm de ancho y 3 mm de espesor. Colocarla antes de que seque, humedecida con agua, en la base de los arcos y del lado externo.*

6 *Colocar las mismas tiras del lado interno, pero más cortas, uniendo de a dos arcos, para formar los maceteros.*

Tip

● Una variante para los maceteros es decorarlos con flores pequeñas de seda, o si prefiere, con flores frescas. Tenga en cuenta en este caso que deberá coolocarlas a último momento para que no se marchiten. Otra buena opción es utilizar flores naurales desecadas.



7 Cortar en pastillaje fino hojas blancas y rodear con ellas un estambre amarillo, formar calas. Insertar en alambre forrado verde.



8 Colocar en cada macetero un trozo de pastillaje fresco. Clavar allí las flores y completar con hojas, también hechas en pastillaje.



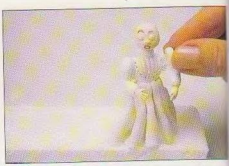
11 Para el borde de la torta, llenar con pastillaje fresco un molde de angelitos espolvoreado con fécula. Quitar el excedente con cuchillo.



12 Forrar la torta con pasta. Adherir a los costados los angelitos aún frescos. Si es necesario, humedecerlos con agua.



15 Cortar un rectángulo de pasta, fruncirlo en uno de sus lados, y fijar la falda al cuerpo.



16 Modelar los brazos y las manos. Ahuecar cada brazo para insertar la mano. Pegar los brazos a los costados del cuerpo.

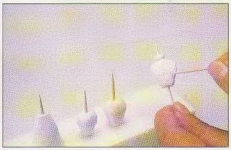
PILITA REPOSTERIA



9 Armar el altar pegando las piezas con glacé. Cortar en pastillaje fresco el mantel, calarle una puntilla con boquilla Nº1. Colocar sobre la mesa y decorar con puntitos de glacé.



10 Modelar en pastillaje de diferentes colores un misal, un copón y una vela. Disponer estas piezas sobre el altar.



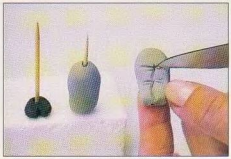
13 Modelar para el cuerpo de la muñeca un cono grande y otro más pequeño, a éste, marcarle puntillas con un palillo. Unir ambas partes (ver generalidades).



14 Modelar la cabeza en pastillaje. Dejar secar y pintar los rasgos con lápices de color. Pinchar la cabeza sobre el cuerpo.

Tip

● Si tiene muchos invitados y necesita una torta grande, amplíe las dimensiones de la estructura y complete la decoración agregando más figuras, como por ejemplo el sacerdote, que se colocará detrás del altar.



17 Para el muñeco, amasar los zapatos en pasta gris oscura, y dos cilindros en gris más claro para las piernas y torso. Marcar los pliegues de la ropa con un cuchillo.



18 Realizar la cabeza de igual modo que para la muñeca. Completar ambas figuras haciendo el pelo con glacé del color elegido. Ubicar las figuras y el altar sobre la torta.

Una tentación

Antes de comenzar la dieta, despídase de los dulces con esta excusa ideal, hecha con sus propias manos.

PILICA
REPOSTERIA

● Elementos necesarios

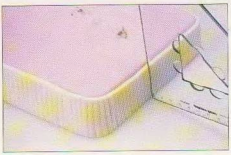
Torta de 20 por 20cm por 4 cm de altura; pasta para forrar, 3/4 kg; palote rayado; pasta granulada; 1/2 kg; colorantes; pincel.



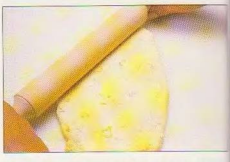
1 *Recortar los lados de la torta para darle forma de trapecio.*



2 *Estirar pasta lila. Pegarla a la torta untada con dulce de leche. Pasar el palote de rayas en forma horizontal y luego vertical, formando una cuadrícula.*



3 *Estirar pasta blanca y cortar tiras de la altura de la torta. Pegarlas al perfil y marcar rayas con ayuda de una escuadra.*



4 *Estirar pasta granulada (ver generalidades) y forrar la base de la torta, simulando la textura de un piso. Pintar con colorante verde.*



5 *Cortar el indicador en pasta blanca (ver molde). Dejar secar, pintar los números y la aguja con colorante negro y pincel. Pegar sobre la torta, según muestra el modelo terminado.*



6 *Cortar en pasta un rectángulo y escribir la leyenda en glacé. Estirar pasta amarilla para formar el centímetro. Disponer sobre la torta, dejar secar y pintar los números. Ubicar el cartel.*


REPOSTERIA
PILICA
15 120 0 5
EL LUNES
EMPIEZO!!

¡Quiero una mascota!

Esta torta será un éxito seguro. No se preocupe, no es necesario para ello que modele un centenar de perritos.

PILITA
REPOSTERIA

● Elementos necesarios

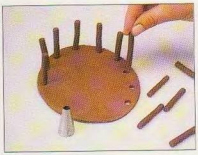
Torta de forma hexagonal alargada; pasta de chocolate blanco, fondant, 400 g; pasta blanca, 1/4 kg; colorantes; pincel; boquilla Nº 12.



1 *Colocar el fondant sobre un mármol. Verterle encima el chocolate negro ligeramente ablandado.*



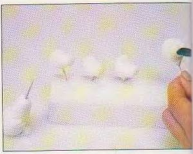
2 *Agregar 1 cucharada de agua y amasar hasta que el color sea homogéneo y la pasta esté lisa. Dejar enfriar.*



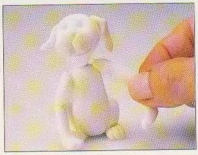
3 *Con esta pasta formar palitos de 5 mm de espesor y 5 cm de largo. Enfriar en heladera. Estirar un óvalo de pasta, calar orificios con boquilla Nº 12, y pinchar allí los palitos.*



4 *Estirar rollitos finos de pasta y trenzarlos a los palitos, pasando por delante y por atrás, para formar la canasta. Estirar fina pasta clara y ponerla dentro de la canasta, formando una colcha.*



5 *Modelar la cabeza y el cuerpo en pasta blanca. Marcar los rasgos con el mango de una cucharita o espátula pequeña. Dejar secar.*



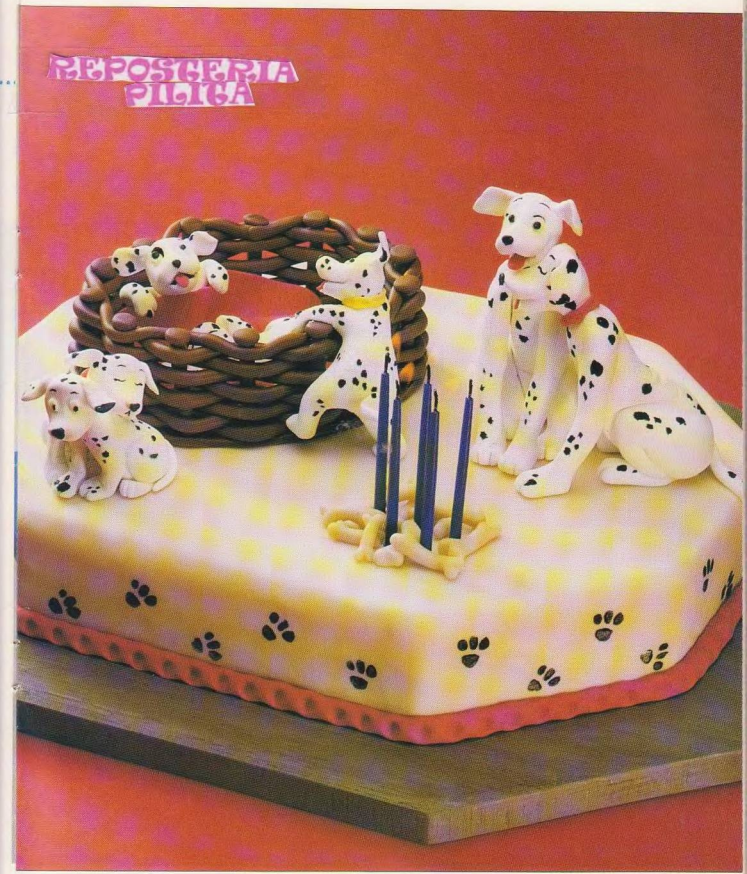
6 *Modelar las patas y marcarles los dedos. Doblarlas según la posición en que irá cada perrito y pegarlas a los cuerpos.*



7 *Modelar los huesos en pasta color marfil. Pintar las motas de los perritos con pincel y colorante negro.*



8 *Para las huellas, armar un sello con pastillaje y dejar secar. Pasar el sello por colorante negro e imprimirlo sobre la torta forrada en pasta clara. Colocar sobre la torta la canasta, los perros y los huesos.*


PASTICCERIA
PILICA

Vamos al circo

Con todos los colores del arco iris, una propuesta perfecta para las fiestas de los más chiquitos.

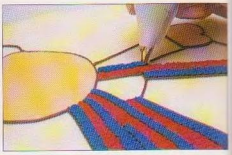
PILITA
REPOSTERIA

● Elementos necesarios

Torta de forma ovalada, 1; glacé de manteca, 400 g; glacé, 1/4 kg; espátula; cartuchos; boquillas de mimbre, de volados, Nº 3, 12, 13 y 15; colorantes.



1 *Espatular la torta con glacé de manteca. Dejar secar y marcar el dibujo del payaso.. Bordear los contornos con glacé marrón y boquilla Nº 3, excepto el cuello, puños y botamanga. Con glacé fluido color piel, rellenar las manos y la cara.*



2 *Con glacé de colores y boquilla Nº 13 rellenar el saco haciendo un zig zag. Rellenar el pantalón usando la misma boquilla y en glacé de dos colores diferentes, formando rayas verticales.*



3 *Realizar la corbata a cuadros utilizando boquilla de mimbre para los trazos horizontales y boquilla Nº 2 para los trazos verticales.*



4 *Dibujar la cara con glacé marrón. Formar mejillas, nariz y ojos con bolitas de pasta aplanadas. Terminar con la boca dibujada en glacé.*



5 *Con boquilla Nº 13 y glacé rojo hacer el pelo. Con boquilla Nº 15 hacer copitos en el gorro y terminar el borde usando boquilla Nº 12.*



6 *Hacer con boquilla de pétalos o volados las terminaciones de cuello y puños. Colocar la torta sobre una base forrada con pasta multicolor (ver generalidades).*


REPOSTERIA
PILICA

Un golazo

REPOSTERIA PILICA

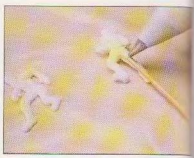
Para que su hijo juegue un súper clásico con los amigos. El color de las camisetas lo elige el agasajado.

● Elementos necesarios

Torta rectangular de 25 cm por 35 cm; glacé, 300 g; colorantes; un trozo de tul; alambre; coco rallado; colorantes; cubanitos; dulce de leche; boquillas Nº 2, 4 y 6.



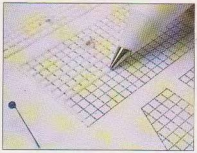
1 *Pegar sobre una base rígida una fotocopia de los jugadores y sobre ella, papel folex. Con cartucho con boquilla Nº 4 y glacé consistente, calcar las diferentes partes de los jugadores.*



2 *Una vez seco, despegar pasando un hilo entre el folex y las figuras. Completar el dorso con glacé, interponiendo un palillo para poder pincharlas a la torta.*



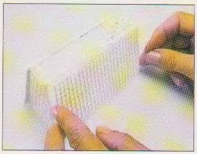
3 *Dejar secar y pintar con un pincel apenas pasado primero por agua y luego por colorante.*



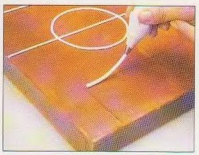
4 *Para los arcos, fijar con alfileres un trozo de tul a la base rígida forrada en folex. Trabajar sobre el tul con glacé y boquilla Nº 2, formando la red.*



5 *Dar a un trozo de alambre forma de U, apoyarlo sobre el folex y cubrir con glacé. Dejar secar. Dar vuelta el alambre y cubrir el otro lado con glacé.*



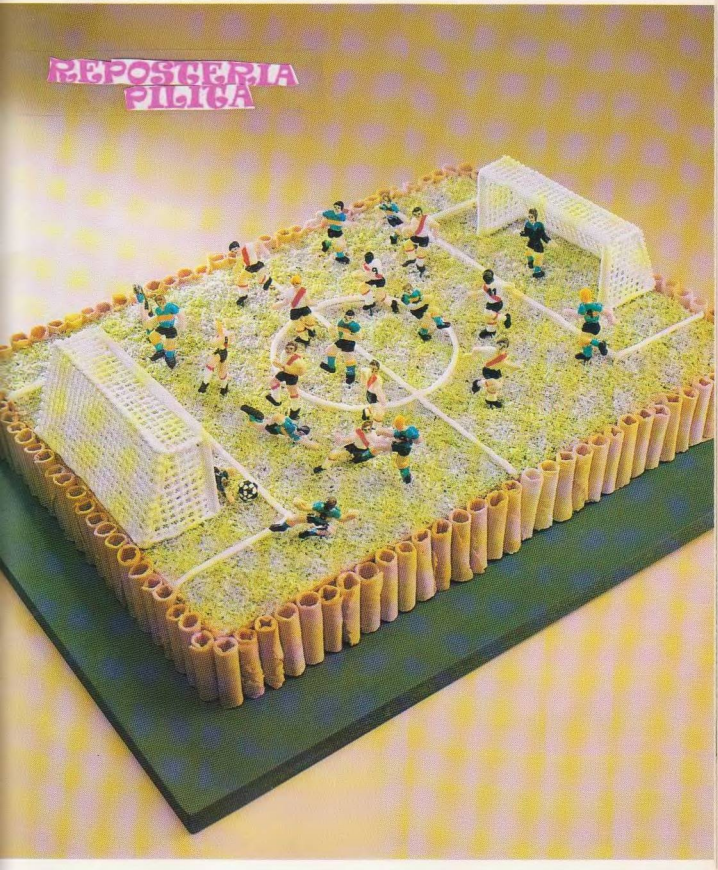
6 *Recortar las piezas de tul y pegarlas a la U, formando el arco.*



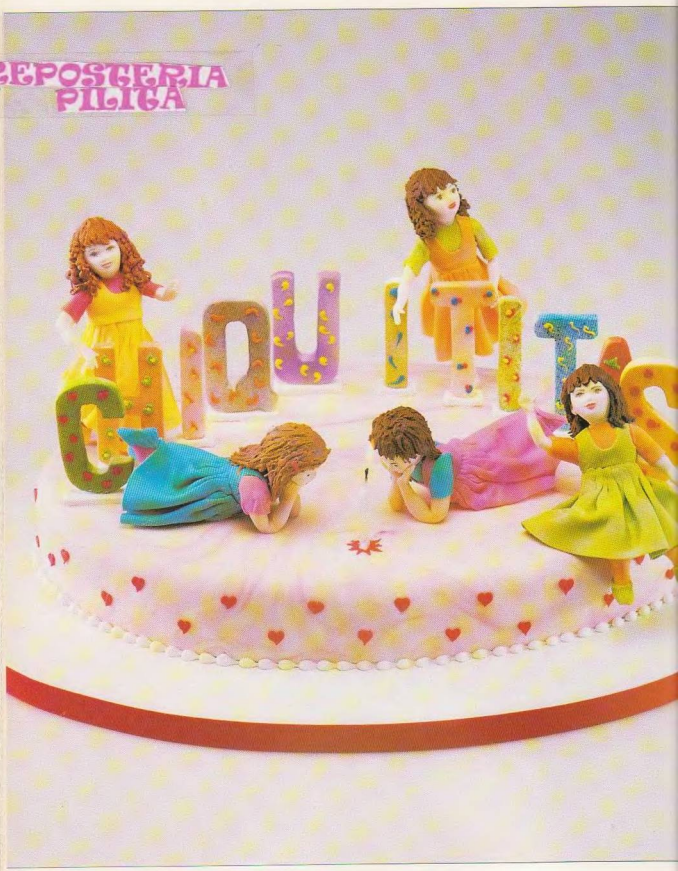
7 *Marcar las líneas de la cancha con glacé blanco y boquilla Nº 6, sobre la torta cubierta con dulce de leche.*



8 *Cubrir la torta con coco verde. Decorar los costados con cubanitos finos. Ubicar los arcos y distribuir los jugadores sobre la superficie.*


REPOSTERIA
PILICA

REPOSTERIA
PILICA



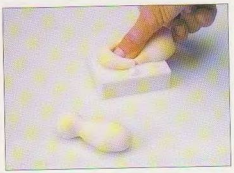
¡Llegan tus ídolas!

REPOSTERIA PILICA

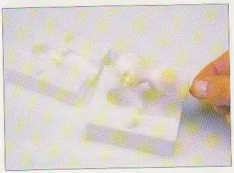
Las famigas de todas las chicas escapan de la pantalla para animar con sus personajes esta torta súper original.

● Elementos necesarios

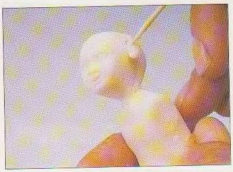
Torta ovalada Nº 3; molde de figura humana; pastillaje, 3/4 kg; pasta para forrar, 3/4 kg; glacé, 1/4 kg; colorantes; boquilla Nº3.



1 *Para el cuerpo, amasar un tubo de pastillaje fresco. Comprimir dentro del frente del molde, espolvoreado con fécula. Llevar el excedente de pasta hacia el centro, colocar el molde del dorso y comprimir.*



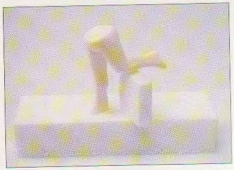
2 *Retirar la parte de atrás del molde y cortar el excedente de pasta. Pinchar un palillo en la base y retirar con cuidado del molde.*



3 *Emprolijar la línea de unión dejada por el molde con ayuda de un palillo.*



4 *Para las piernas, repetir la operación del paso 1. Recortar el excedente y colocar a cada pierna un palillo.*



5 *Dejar secar las piernas sobre un telgopor en la posición deseada.*



6 *Cuando están secas las piernas y el torso, pegar con glacé y dejar secar.*

Tip

● El molde para figuras permite realizar una decoración con figuras con más rapidez que cuando éstas se modelan. Así, en las tortas en que necesita varias figuras, le resultará conveniente adquirir el molde. Este es de utilidad también para aquellas decoradoras que no tengan experiencia en el trabajo de modelado.



7 *Para los brazos, hacer rollitos, aplastar un extremo para formar la mano y con tijera cortar los dedos y modelarlos.*



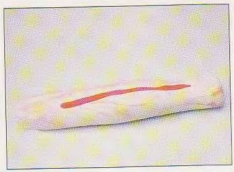
8 *Una vez bien secas las caras, pintarlas con lápices de colores repasando ojos y boca.*



11 *De la misma manera cortar las mangas y adherirlas a los brazos.*



12 *Para la falda, cortar un rectángulo de pasta amarilla, fruncirlo en uno de sus lados y colocarlo alrededor de la cintura. Pintar la cabeza con glacé del color elegido para el pelo.*



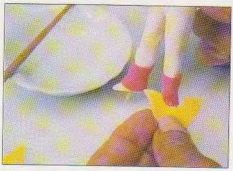
15 *Para la cubierta de la torta, colocar dentro de un rollo de pasta blanca otro más fino de pasta roja. Encerrar y amasar, para obtener una pasta marmolada.*



16 *Estirar la pasta y forrar la torta y decorar los laterales con pequeños corazones de glacé usando boquilla Nº 3.*



9 *Estirar pasta roja y cortar la pechera (ver moldes). Humedecer la pasta con un pincel y pegar sobre el cuerpo.*



10 *Cortar los zoquetes. Pegar humedeciendo previamente y aplicar los zapatos cortados en pasta amarilla.*



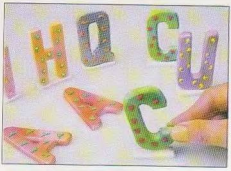
13 *Con glacé del color correspondiente a cada personaje colocado en cartucho, hacer el pelo de las muñecas.*



14 *Aplicar los brazos al cuerpo pegando con glacé y sosteniendo con algún elemento para que quede en la ubicación deseada.*

Tip

● Una variante es la de reemplazar las letras de Chiquititas por las letras del nombre de la cumpleañera. También pueden cortarse en pastillaje los números correspondientes a su edad.



17 *Cortar en pastillaje las letras de Chiquititas. Cortar pequeños rectángulos para las bases de las letras. Decorar las letras con glacé.*



18 *Pegar las letras sobre las bases y colocarlas sobre la torta. Terminar ubicando las muñecas de acuerdo a las posiciones en que se modelaron.*

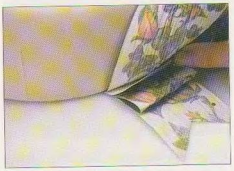
Todo un regalo

REPOSTERIA PILICA

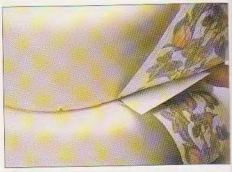
El presente ideal para un aniversario, o el broche final en una celebración especial. Es muy fácil de hacer.

● Elementos necesarios

3 tortas redondas de 14, 22 y 28 cm y 6 cm de altura; pasta para forrar, 2 kg; cinta de papel; flores naturales o de seda.



1 *Forrar las tortas con pasta color marfil y superponerlas. Cortar tramos de cinta y hacer picos en los extremos. Formar un pliegue e insertarlo debajo de la base de la primera torta.*



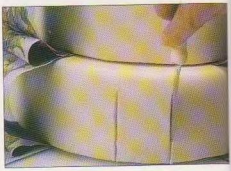
2 *Llevar la cinta hacia arriba, repitiendo la operación en la base de cada torta.*

Tip

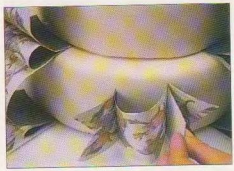
● La combinación de diferentes estampados en las cintas, o si lo prefiere, lisas, y las flores que utilice para decorar le permiten una amplia gama de variantes. También puede realizarla en uno o dos pisos, si desea una torta más sencilla.



3 *Hacer cuatro cortes en la superficie de la torta superior. Insertar allí las cintas con ayuda de un cuchillo y cortar los extremos en picos.*



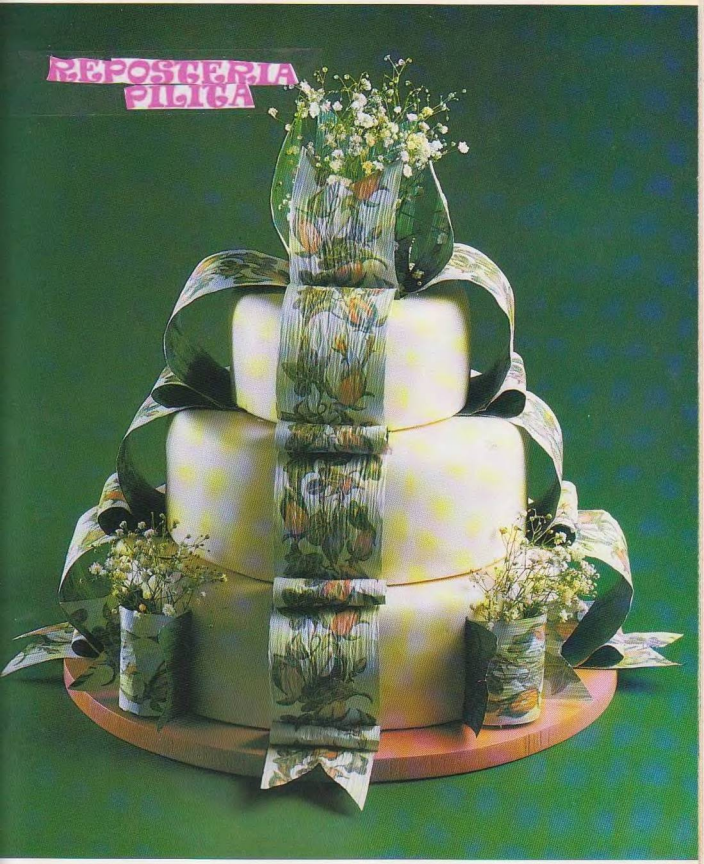
4 *Marcar en cada cuarto del perfil de la torta inferior dos cortes laterales paralelos.*



5 *Introducir, en estos cortes y con ayuda de un cartón, un segmento de cinta, con los extremos cortados en picos.*



6 *Terminar la decoración con ramitos de flores colocados dentro de las cintas.*


REPOSTERIA
PILICA

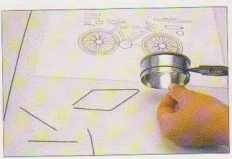
Bici-cross

REPOSTERIA PILICA

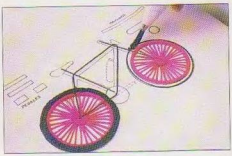
El ciclismo tiene cada día más fanáticos, y no sólo entre los chicos. Una novedosa técnica permite lograr esta bicicleta de azúcar.

● Elementos necesarios

1 torta hexagonal; base rígida; folex; glacé, 1/4 kg; baño azucarado, de chocolate; alambre flexible común; folex; boquillas Nº2, 5, 13 y 14; colorantes.



1 *Dar forma al alambre flexible para hacer el cuadro y el manubrio, siguiendo el modelo (ver moldes). Para las ruedas, rodear un cortapastas con el alambre y con ayuda de una pinza.*



2 *Pegar sobre el dibujo una hoja de folex. Dibujar la rueda y los rayos con glacé mediano y boquilla Nº 2. Colocar los alambres en su sitio y cubrir las ruedas con glacé negro y boquilla Nº 13. Marcar con un palillo el dibujo de la cubierta.*



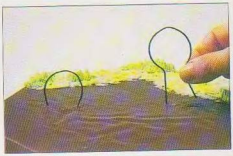
3 *Cubrir el cuadro con glacé turquesa y boquilla Nº 5. Secar un día, despegar del folex usando un hilo y repetir el dibujo del otro lado, con excepción de los rayos.*



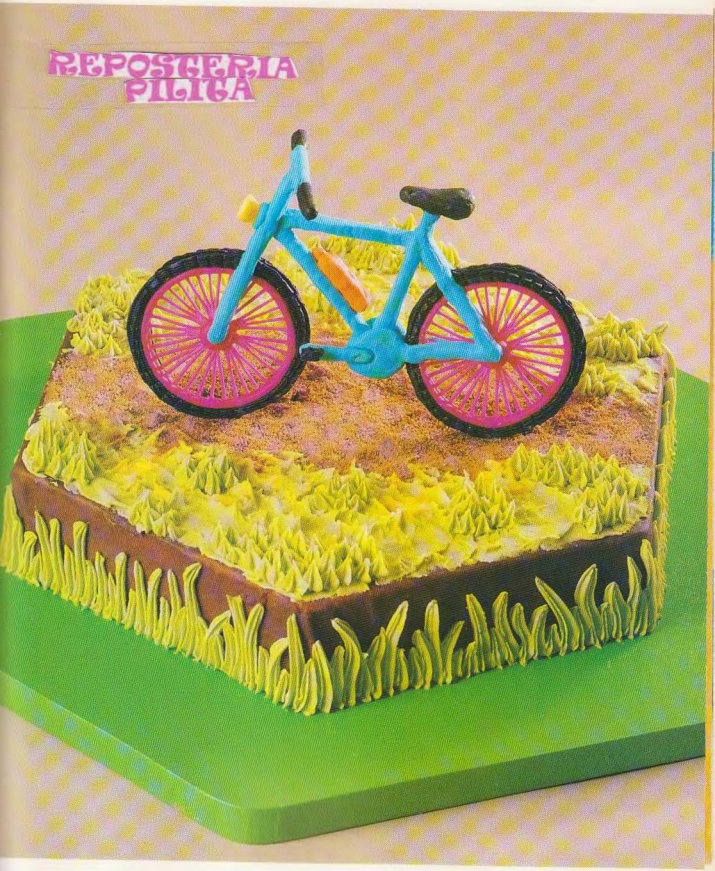
4 *Con glacé de colores completar los accesorios: farolito, cantimplora, etcétera.*



5 *Cubrir la torta con el baño azucarado. Luego espatular un poco de glacé verde y hacer pastitos con el mismo glacé y boquilla Nº 14.*



6 *Hacer dos soportes de alambre y clavarlos en la torta. Espolvorear con una mezcla de cacao y azúcar. Apoyar la bicicleta en los soportes.*


REPOSTERIA
PILICA

El Torá

REPOSTERIA PILIGA

Agradas escrituras hebreas son el motivo de esta torta, especial para un festejo de Bar o Bat-Mitzvah.

● Elementos necesarios

Torta de 20 cm por 30 cm; pasta para forrar, 3/4 kg; glacé, 1/4 kg; base rígida; folex; boquilla Nº 2; cartuchos; palitos de brochette; colorante dorado; colorantes comunes; pinceles; cartuchos.



1 *Dibujar el escudo con glacé blanco y boquilla Nº2. Preparar glacé fluido color celeste. Cargar un cartucho sólo hasta la mitad. Rellenar los sectores del dibujo que van en este color.*



2 *Una vez bien seco, pintar con pincel los detalles usando el colorante dorado. Repetir esta operación en el dibujo de la estrella.*

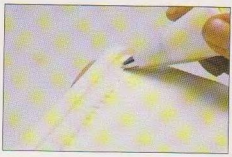
Tip

● Para obtener el punto de glacé fluido, agregar agua hasta que, al verter el glacé sobre sí mismo con una cucharita, éste se alisa.





3 *Sobre la torta con los extremos redondeados y forrada en blanco, calcar los leones. Pintar con glacé según el modelo terminado y contornear el dibujo con glacé marrón.*



4 *Pegar una tira de pasta blanca en los bordes de la torta. Formar un volado a continuación, utilizando glacé blanco y boquilla para hacer hojas.*



5 *Cortar cuatro discos en pasta marrón y pegarlos a la torta tal como se ve en la foto. Modelar en la misma pasta las terminaciones y pincharlas a la torta con un palillo.*



6 *Despegar con cuidado el escudo del folex y colocarlo en el centro de la torta. Pintar los volados con colorante dorado.*


REPOSTERIA
PILICA

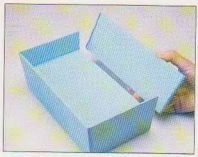
Dar en el clavo

REPOSTERIA PILICA

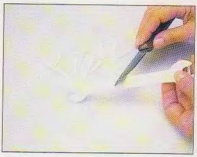
Una opción certera a la hora de sorprender a un amigo o marido habilidoso.

● Elementos necesarios

Pastillaje, 3/4 kg; pasta de almendras, 150 g; glacé, 100 g; colorantes; cortante; regla; pincel.



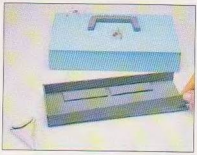
1 *Estirar pastillaje color celeste y negro y cubrirlo con folex. Cortar las distintas partes de la caja , tapa y cajón interior con ayuda de una regla. Dejar secar y armar la caja pegando con glacé.*



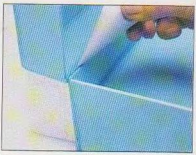
2 *Cortar en pastillaje (ver molde) las pinzas, el destornillador, el martillo y las tuercas. Modelar clavos y tornillos.*



3 *Pintar las herramientas con diferentes colores, de acuerdo con el modelo terminado. Modelar la manija en pastillaje negro.*



4 *Pegar con glacé a tono y boquilla Nº 3 las piezas del cajón de los tornillos y la manija en la tapa de la caja.*



5 *Armar la caja sosteniendo la tapa con un telgopor y pegando por el borde con glacé al tono.*



6 *Colocar en el piso de la caja las herramientas ya secas. Pegar en el frente de la misma una pieza de pastillaje negro, simulando la traba.*



7 *Colocar el cajón de los tornillos ligeramente desplazado para que se vean las herramientas. Sostener con dos parantes rectangulares de pastillaje negro.*



8 *Colocar los clavos y tornillos en la bandeja. Modelar un hombrecito en pasta (ver generalidades), pegarle una tuerca en las manos y colocar sobre la caja.*


REPOSTERIA
PILICA


REPOSTERIA
PILICA

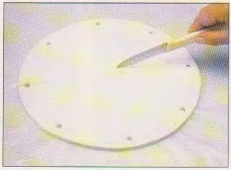
El carrousel

REPOSTERIA PILICA

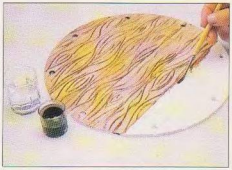
El paseo clásico preferido de los chicos ¿Quién no soñó tenerlo en su torta de cumpleaños? Ideal para los más pequeños.

● Elementos necesarios

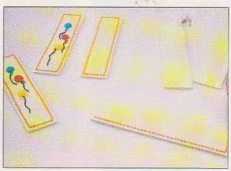
Torta en forma de pétalos, 1; pasta para forrar, 3/4 kg; pastillaje, 1/2 kg; glacé, 200 g; cortapastas; plantillas; palillo; colorantes; sorbetes; base rígida.



1 *Cortar las piezas en pastillaje (ver molde). Calar en el piso orificios con boquilla Nº10, y marcar las vetas de la madera. Dejar secar. Dar vuelta y dejar secar nuevamente.*



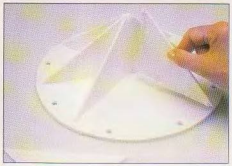
2 *Pintar el piso con pincel y colorante marrón diluido en agua.*



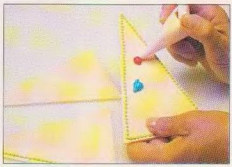
3 *Decorar las piezas del hexágono central con glacé mediano, en forma de cordón. Completar con globos de distintos colores.*



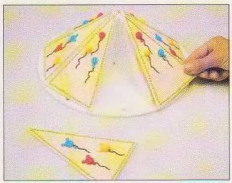
4 *Armar el hexágono pegando las piezas con glacé, ayudándose con un vaso largo para sostenerlas hasta que se sequen las uniones.*



5 *Pegar sobre la base del techo las escuadras, utilizando glacé mediano. Dejar secar.*



6 *Decorar las piezas del techo con punto cordón y globos de colores.*



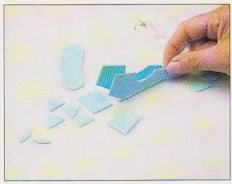
7 *Una vez secos los triángulos, pegarlos sobre las escuadras con un poco de glacé.*



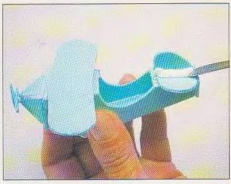
8 *Con un triángulo de pasta rodeando un palillo, formar una banderita. Insertarla en el techo. Colorearla pintando rayas.*

Tip

● Si no se anima a hacer la textura del piso de la calesita en forma de vetas, puede utilizar un palote de rayas. En este caso logrará una textura de líneas regulares.



11 *Proceder al armado del avión pegando las piezas con glacé mediano.*



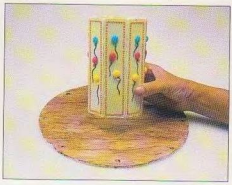
12 *Terminar el avión quitando el exceso de glacé con ayuda de una espátula pequeña.*



15 *Pegar los adornos alrededor de la calesita con un poco de glacé.*



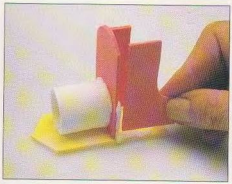
16 *Cortar los sorbetes del largo del hexágono. Insertarlos en los orificios del piso. Pegarlos al techo utilizando glacé.*



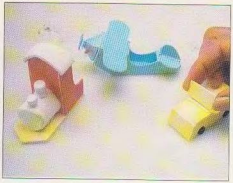
9 *Pegar el hexágono en el centro del piso seco, utilizando glacé mediano.*



10 *Pegar el techo de la calesita con glacé, apoyándolo sobre el hexágono. Quitar el exceso de glacé con ayuda de un pincel.*



13 *Armar el tren. El cilindro se forma enrrollando un rectángulo de pastillaje.*



14 *Por último, armar el auto. Dejar secar bien todas las piezas.*



17 *Cortar tiras de pasta de colores y adherirlas en los bordes de la torta previamente torrada. Decorar con glacé blanco, simulando boletos.*



18 *Colocar la calesita sobre la torta. Con glacé marrón decorar el piso de la calesita, y con glacé de colores, la base de la torta.*

Tips

- Cuando la decoración requiera el armado de varias piezas de pastillaje, córtelas sobre una base rígida, para poder trasladarlas y dejarlas secar en un lugar seguro.
- Recuerde colocar siempre entre la base rígida y el trabajo una hoja de folex, para que el pastillaje no se pegue.
- Si al secarse el pastillaje los bordes quedan demasiado ásperos, pueden emprolijarse pasando una lija doble 0 o la hoja de un cuchillo bien afilado.

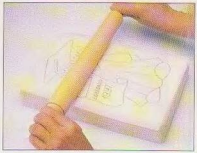
Con honores

REPOSTERIA PILICA

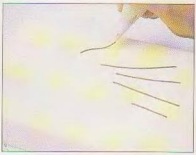
El día de graduación no puede pasar desapercibido, y menos aún si prepara esta torta para el festejo.

● Elementos necesarios

Torta de 18 cm por 28 cm por 5 cm de altura; mermelada de peras o manzanas; jarro; colador; palo de amasar; papel manteca; cacao dulce, 3 cucharadas; pasta de almendras, 200 g; colorantes.



1 *Calcar el dibujo (ver molde), ponerlo sobre un telgopor y pinchar todo el contorno con un alfiler. Colocarlo sobre la superficie de la torta, forrada con pasta; pasar el palote para que se marque el dibujo.*



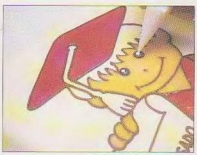
2 *Disolver 3 cucharadas de cacao dulce con agua tibia hasta obtener una consistencia mediana. Llenar hasta la mitad un cartucho de punta bien cerrada. Contornear el dibujo.*



3 *Preparar mermelada para pintar (ver generalidades) y colorear de acuerdo con el modelo, rellenando el traje, las manos y la cara.*



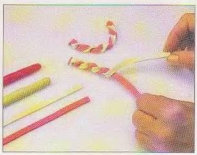
4 *Formar los ojos con dos confites o dos bolitas de pasta aplanadas.*



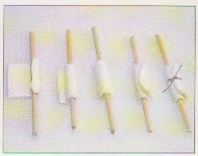
5 *Realzar los ojos con dos gotitas de glacé blanco.*



6 *Con el cacao utilizado para contornear la figura, completar el pelo.*



7 *Cortar tiras en dos colores de pasta y trenzarlas formando una guirnalda. Colocar a los costados de la torta.*



8 *Con pequeños tubos de pasta blanca formar diplomas. Atarles un lazo dorado y colocar sobre la guirnalda.*


REPOSTERIA
PILICA
EGRESADO
1997

Conejo de Pascuas

REPOSTERIA PILICA

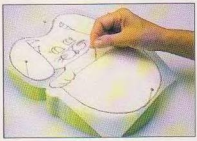
La tradicional figura de estas fiestas en una versión dedicada a los más pequeños.

● Elementos necesarios

Torta ovalada; dulce de leche; pasta para forrar, 1/2 kg; glacé, 1/2 kg; colorantes; molde de huevos de Pascua; azúcar molida; boquillas Nº 3 y 13.



1 *Cortar la torta ovalada siguiendo el modelo (ver molde). Desmigar los recortes y mezclar con dulce de leche. Con esta pasta dar volumen al canasto.*



2 *Espatular la superficie y los costados del conejo con glacé verde. Dejar secar y marcar el dibujo.*



3 *Delinear el conejo con glacé mediano y boquilla Nº 3. Una vez seco, rellenar con copitos de glacé blanco y boquilla Nº 13. Para los ojos y la nariz, agregar un poco más de azúcar impalpable al glacé, para endurecerlo, y colorear con rojo y celeste.*



4 *Colorear pasta para forrar en tono mimbre. Estirar de 3 mm de espesor y cortar tiras de 1 cm de ancho. Colocar las tiras sobre la torta, apoyando sólo las puntas en el borde superior de la canasta.*



5 *Colocar otras tiras en sentido horizontal, e ir trenzándolas con las verticales, formando la trama del mimbre.*



6 *Hacer dos rollos de pasta color mimbre, estirarlos y hacer una torzada enrollándolos juntos. Colocar esta tira como terminación del canasto.*



7 *Humedecer azúcar común con poca agua con colorante, hasta obtener una textura de arena húmeda. Rellenar con esto un molde de huevitos de Pascua.*



8 *Desmoldar los huevos y dejar secar. Pegar las mitades entre sí, decorar los bordes con glacé blanco y colocar los huevos sobre la torta. Aplicar mitades de huevos en el perfil de la misma.*

PASTICCERIA PLUTA



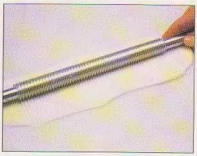
¡Bienvenido!

REPOSTERIA PILICA

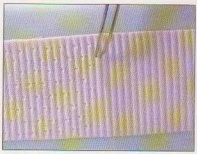
Un poco tejida y otro poco bordada, esta torta es un amoroso recibimiento para el recién nacido.

● Elementos necesarios

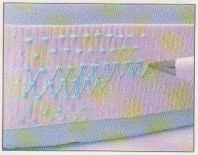
Torta de 22 por 22 cm por 8 cm de altura; pasta para forrar, 3/4 kg; pasta de goma, 1/4 kg; colorante; glacé, 1/4 kg; boquilla Nº 1; palote de rayas.



1 *Hacer tiras de pasta de goma de 4 cm de ancho. Pasarles el palote rayado y aplicarlas sobre los costados de la torta, humedeciendo con agua.*



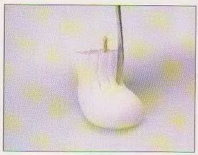
2 *Marcar la cinta rayada con una pinza, haciendo pellizcos de forma alternada.*



3 *Con glacé de color y boquilla Nº 1 se hacen rayitas imitando el punto smock.*



4 *Preparar un volado de 2 cm de altura en pasta de goma. Aplicarlo arriba y abajo de la banda bordada.*



5 *Modelar una porción de pasta con forma de escarpín. Con una esteca marcar el pasacintas y canelón.*



6 *Dibujar la trama del tejido con glacé blanco y boquilla Nº 1.*

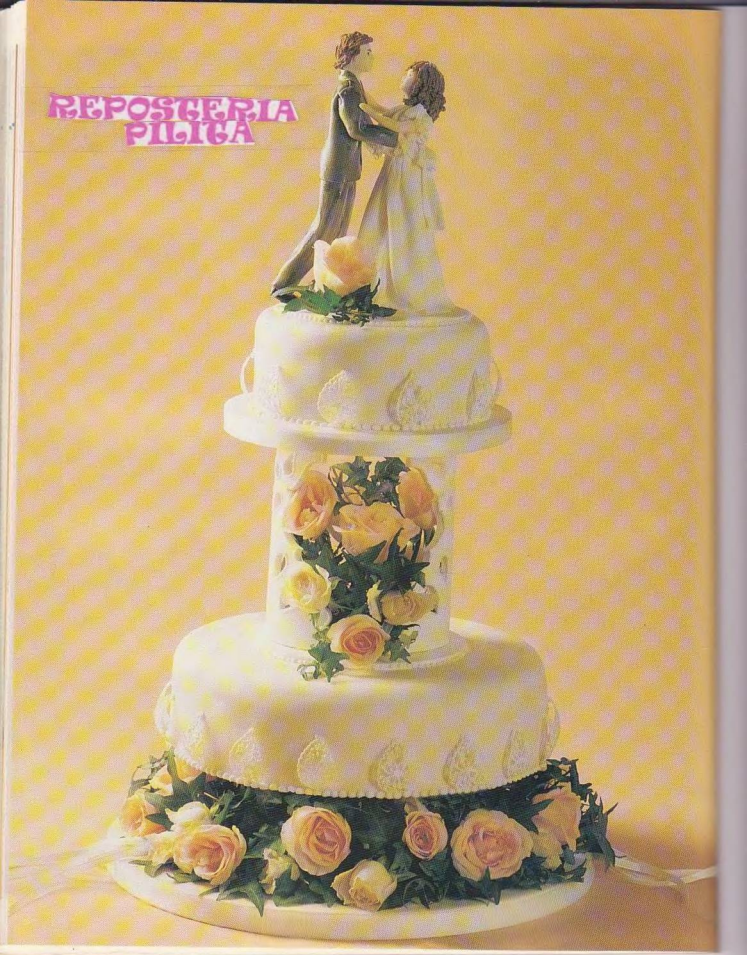


7 *Hacer dos rollitos con pasta imitando las agujas. Dejar secar. Colocar los escarpines sobre la torta forrada y las agujas. Con glacé blanco y boquilla Nº 1 escribir el nombre del bebé.*



8 *Continuar con el glacé como si fuese la lana, y decorar una bolita de pasta como si fuese un ovillo.*

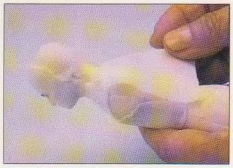

REPOSTERIA
PILICA


REPOSTERIA
PILICA

El día tan esperado

REPOSTERIA PILIGA

Un arreglo de flores naturales y las figuras modeladas son los protagonistas de esta espectacular torta de bodas.



1 *Preparar el torso de las figuras (ver pág. 45). Cubrir con pasta de goma blanca el torso del muñeco.*



2 *Modelar para la base de la muñeca un cono en pastillaje. Pinchar encima el torso utilizando un palillo y dejar secar.*



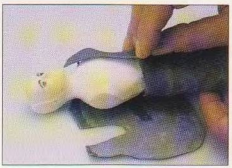
3 *Dibujar los rasgos de las caras con lápices de colores. Cubrir el cuerpo y falda de la muñeca con pasta de goma, formando un drapeado. Colocar un lazo alrededor de la cintura.*



4 *Formar un cuello de pasta de goma blanca y aplicarlo al muñeco, presionando con el cabo de un pincel.*



5 *Cortar el traje del muñeco (ver molde) en pasta de goma negra. Aplicar primero las piezas del pantalón.*



6 *Continuar con el saco, superponiendo los extremos en el frente.*

● Elementos necesarios

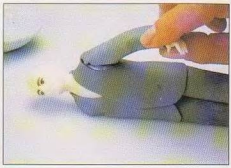
Tortas redondas, una chica y una grande; pasta para forrar, 2 kg; glacé, 1/4 kg; pastillaje, 1 kg; 25 cm de tul de nailon; palo de amasar; cortante de nomeolvides y de hojas; botella plástica descartable; boquilla Nº 2; dijes; folex; cinta engomada.

Tip

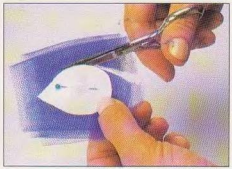
● Las figuras, columnas, pétalos de tul, moños y dijes pueden prepararse unos días antes de hacer la torta. Así, podrá destinar los últimos minutos a preparar el arreglo floral, dado que se trata en este caso de flores naturales.



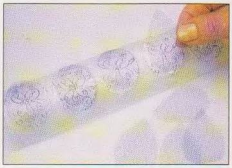
7 *Modelar los brazos (ver generalidades) y forrarlos con las piezas correspondientes a las mangas, cortadas en pasta de goma negra.*



8 *Aplicar los brazos al torso del muñeco. Formar los brazos de la muñeca y aplicarlos. Rodear el hombro con una manga de pasta de goma. Terminar las figuras haciendo el pelo con glacé.*



11 *Cortar varios pétalos (ver molde) en tul de nailon blanco. Para la foto se utilizó tul azul para que contraste el trabajo de glacé.*



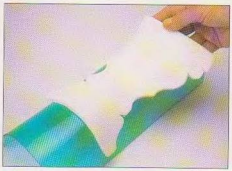
12 *Pegar el diseño del pétalo sobre la botella plástica cortada longitudinalmente, con cinta engomada. Colocar encima los pétalos de tul.*



15 *Alrededor de la base donde se colocará la torta, formar un bouquet de rosas naturales rosadas y color té, y hojas de hiedra.*



16 *Forrar los dijes con papel de aluminio y distribuirlos entre las flores.*



9 Cortar en pastillaje grueso las dos piezas para el separador (ver molde). Colocar sobre media botella plástica. Cortar también dos discos que servirán como base y techo del separador.



10 Con un cortante afilado calar los orificios, utilizando el molde como guía. Dejar secar.



13 Dibujar el arabesco con glacé blanco y boquilla Nº 2. Dejar secar.



14 Aplicar los pétalos de forma equidistante en la base de las tortas. Terminar la misma con un cordón de gotitas de glacé.



17 Colocar la columna de pastillaje en el centro de la torta inferior. Decorar la base de la columna con gotas de glacé. En el interior de la misma, ubicar algunas rosas y hojas de hiedra.



18 Apoyar sobre la columna el piso superior de la torta. Colocar encima los muñecos, en actitud de bailar, y completar con una rosa.

Tip

- La columna central de pastillaje puede reemplazarse por un juego de columnas tradicional. En este caso, tenga en cuenta que deberá ajustar el tamaño de las tortas según las dimensiones del juego de columnas.

- Si opta por el juego de columnas plásticas, podrá armar el bouquet central pinchando las flores en un trozo de oasis humedecido. Esto favorecerá que las flores mantengan su lozanía.

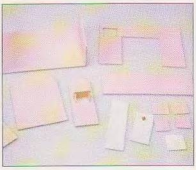
El tocador de Barbie

REPOSTERIA PILICA

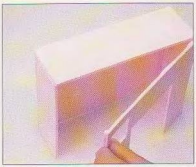
Para todas las chicas, esta torta riquísima con su muñeca favorita.

● Elementos necesarios

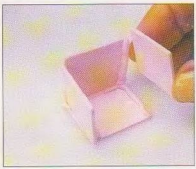
Torta cuadrada de 20 cm; pastillaje, 300 g; pasta para forrar, 1/2 kg; colorantes; espejo o papel metalizado; glacé, 150 g;



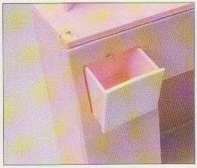
1 *Cortar en pastillaje rosa y blanco las distintas piezas del tocador (ver moldes). Dejar secar.*



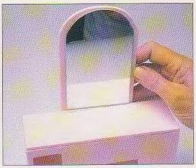
2 *Forrar la torta en pasta lila y marcar flores en bajorrelieve. Armar la base del tocador pegando las piezas con glacé.*



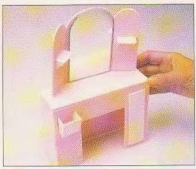
3 *Armar el cajón y los laterales del espejo de la misma manera.*



4 *Colocar el cajón en su sitio pegándolo con glacé.*



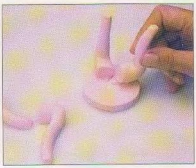
5 *Pegar un espejo o papel de aluminio sobre el centro del tocador. Aplicarlo sobre la base pegando con glacé.*



6 *Pegar el frente blanco del tocador y los laterales del espejo. Decorar el tocador con flores de colores hechas con glacé colocado en cartucho.*

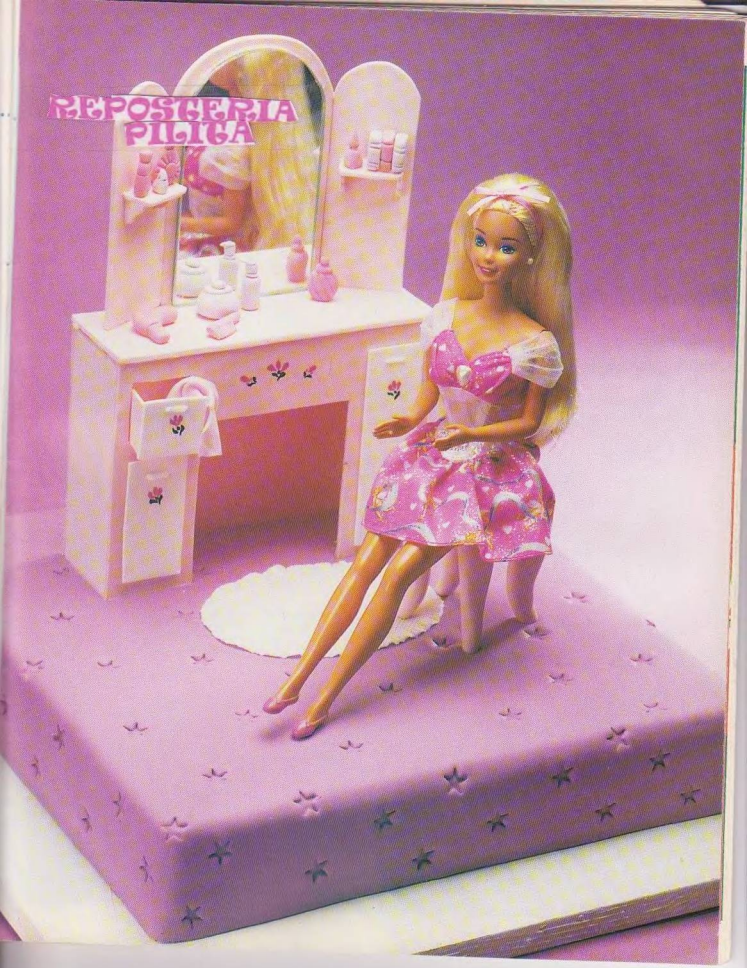


7 *Modelar en pastillaje rosa y lila los frascos de perfume, secador de pelo, peine y cosméticos.*



8 *Modelar el banco en pastillaje rosa. Dejar secar. Pegar las piezas con glacé. Armar el tocador sobre la torta, ubicar el banco y la muñeca.*

Barbie ®


REPOSTERIA
PILICA

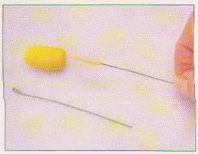
Sinfonía floral

REPOSTERÍA PILICA

Qué mejor agasajo para una persona golosa que este ramo de azúcar ¡Para comérselo!

● Elementos necesarios

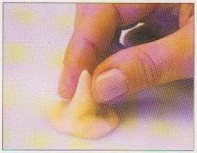
Pionono, 1; pasta para forrar, 3/4 kg; cortante de flores pequeño; alambre de floristería; palito modelador; cortante de hojas grande; colorantes; estambres; floral tape; cinta; crema a elección, cantidad necesaria.



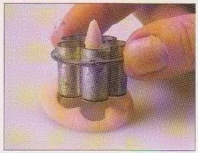
1 *Cortar el alambre en tramos, doblarles un extremo y envolver con pasta amarilla, dándole forma alargada.*



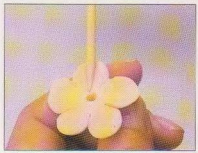
2 *Con el cortante de hojas, cortar pasta blanca estirada y envolver con estos pétalos los centros amarillos, formando pequeñas calas.*



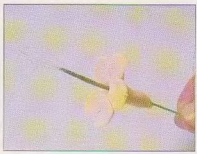
3 *Formar volúmenes con forma de cono con la base aplanada, en diferentes colores, según la variedad de tonos que desee para las flores del ramo.*



4 *Cortar estos conos con un cortapastas de flores.*



5 *Con un palito modelador, marcar el centro de los pétalos y hacer un orificio en el centro de la flor.*



6 *Insertar estambres de floristería en el centro de cada flor. Cortar hojas con el cortante en pasta verde y alambrarlas.*



7 *Formar guías de flores uniendo los tallos de las mismas con algunas hojas, envolviendo con floral tape. Repetir la operación hasta lograr varias guías de flores de distintos colores.*



8 *Colocar en el centro del pionono crema a elección. Envolver en forma de cono y forrar con pasta lisa o marmolada (ver pág. 46). Pinchar las flores en la punta y decorar con una cinta.*


REPOSTERIA
PILICA

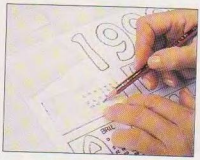
Un nuevo año

REPOSTERIA PILICA

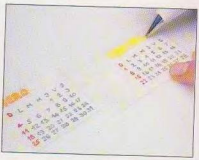
En el momento de brindar el 31 de diciembre, un alegre calendario para llenar de proyectos.

● Elementos necesarios

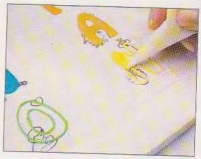
Torta de 30 por 30 cm, 1; plancha de hostia; pasta para forrar, 3/4 kg; glacé, 200 g; colorantes.



1 *Cortar de la plancha de hostia 12 rectángulos de 8 por 4,5 cm. Colocarlos sobre las hojas de un almanaque pequeño y calcar los números con lápiz.*



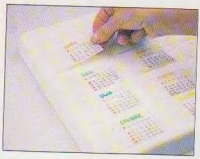
2 *Escribir el nombre del mes en glacé de colores, y boquilla Nº 2, sin dibujar la primera letra.*



3 *Cubrir el dibujo de las iniciales (ver moldes) con folex y marcar el contorno de cada inicial con glacé mediano. Rellenar con un cartucho cargado hasta la mitad de glacé flojo y con la punta cortada con tijera. Dejar secar.*



4 *Despegar las iniciales y los números con ayuda de un hilo.*



5 *Sobre la torta forrada con pasta blanca, acomodar los rectángulos con los meses del año.*



6 *Pegar las iniciales sobre las hojas de cada mes. Aplicar el 1998.*



7 *Decorar las iniciales con glacé con un motivo acorde al mes.*



8 *Terminar la decoración pegando al perfil de la torta hojas de muérdago cortadas en pasta verde.*


REPOSTERIA
PILICA
1998
ENERO
FEBRERO
MARZO
ABRIL
MAYO
JUNIO
JULIO
AGOSTO
SEPTIEMBRE
OCTUBRE
NOVIEMBRE
DICIEMBRE

¡A descorchar!

REPOSTERIA PILICA

Una burbujeante botella de champán es la compañía ideal para las Fiestas. Esta, en lugar de beberse, se come.

● Elementos necesarios

2 tortas de 12 y 14 cm de diámetro por 7 cm de altura; 1 botella de champán o sidra; pastillaje, 1/4 kg; pasta para forrar, 1/2 kg; colorantes; papel metalizado; glacé, 100 g; fécula.

Tip

● Antes de armar el pico de la botella en pastillaje, es conveniente forrar la misma con unas tiras de folex en los sectores en que se unen ambas mitades. Esto permite que luego pueda desmoldarse con facilidad la pieza una vez seca.



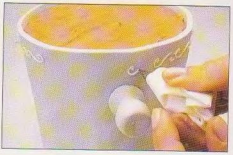
1 *Estirar pastillaje a 5 mm de espesor. Espolvorear con fécula el pastillaje y una botella de champán. Forrar un cuarto de la botella, cortar los bordes con cuchillo y dejar secar. Dar vuelta.*



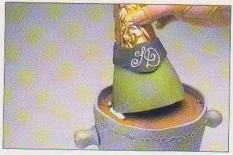
2 *Forrar el otro lado de la botella. Cortar los bordes del pastillaje en forma recta y unirlos humedeciendo con agua. Cortar la punta al ras. Dejar secar un día, desmoldar y dejar secar otra vez.*



3 *Modelar en pastillaje el corcho, las manijas (insertarles palillos para clavarlas a la torta) y bolitas que se clavan en alambre. Pintar el corcho en marrón y las bolitas y manijas en plateado.*



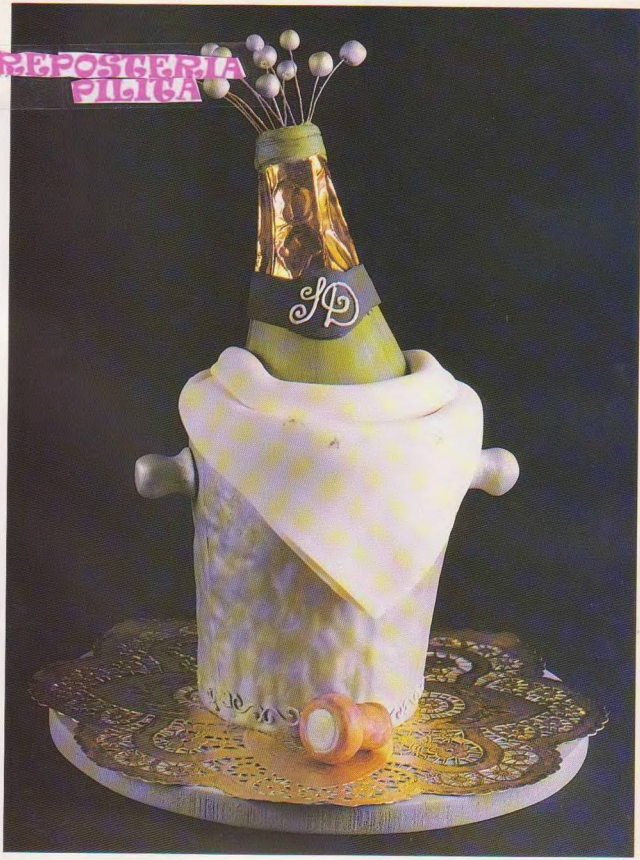
4 *Encimar las dos tortas y cubrirlas con pasta. Pintar el balde de plateado, pinchar las manijas y decorar con un arabesco de glacé.*



5 *Con papel metalizado forrar el pico y hacer la etiqueta en papel negro. Decorarla con unas iniciales de glacé. Pinchar las bolitas pintadas de plateado en el pico, simulando burbujas. Pegar la botella sobre la torta con un poco de glacé.*

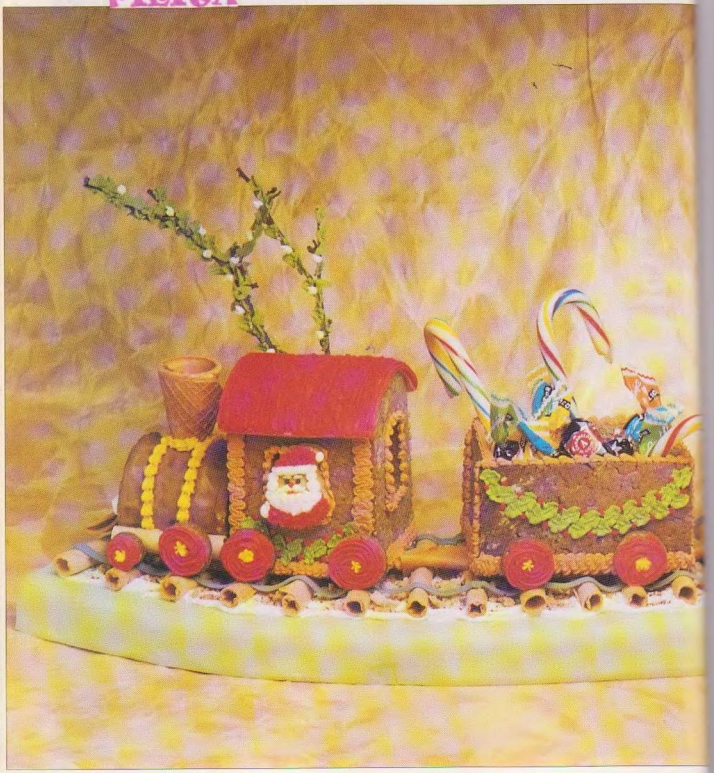


6 *Estirar pasta blanca y cortar un triángulo. Disponerlo rodeando la botella y cubriendo parte del balde. Colocar la torta sobre su base y ubicar el corcho a un costado.*


REPOSTERIA
PILICA

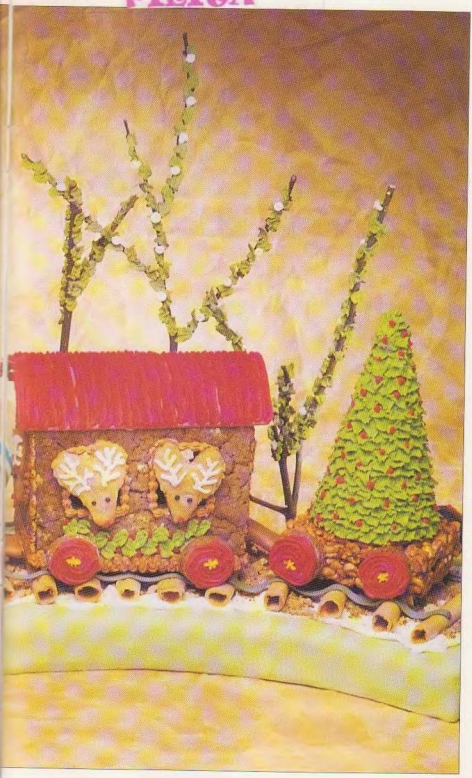
Papá Noel viaja en tren

REPOSTERIA PILICA



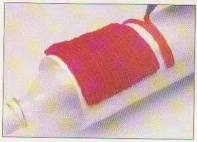
Por una vez, dejó su trineo. En esta Navidad, llegará al ritmo de una locomotora de galletitas junto con sus renos, el árbol navideño y una dulce carga de golosinas

REPOSTERIA PILICA

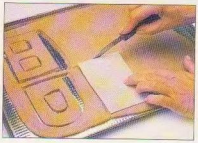


● Elementos necesarios

Masa para figuras al jengibre, 1/2 kg; torta recortada en forma ondulada y forrada en pasta verde; cucuruchos, 2; cubanitos cilíndricos y planos; botella plástica; glacé, 1/2 kg; boquillas Nº 2, 3, 15 y 65; alfajores de chocolate, 3; ramas secas; golosinas; turrón de crocante de maní.



1 *Sobre la botella cubierta con folex, formar dos techos con trazos de glacé rojo y boquilla Nº 15. Dejar secar.*



2 *Estirar la masa de jengibre, colocar sobre una placa y cortar las distintas piezas (ver moldes). Hornear.*



3 *Armar los vagones y la locomotora pegando las piezas con glacé.*

Tip

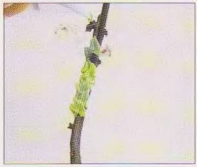
● En lugar de cubanitos, pueden utilizarse habanitos de chocolate, o la misma masa de jengibre recortada en la forma adecuada, o galletitas largas. También puede reemplazar las ruedas de masa por galletitas redondas glaceadas, las que se compran en comercios especializados.



4 *Decorar con glacé de colores las ruedas de los vagones, la cara de Papá Noel y las cabezas de los renos.*



5 *Decorar con un arabesco de glacé al tono las aristas de los vagones.*



8 *Sobre ramitas secas, hacer hojitas de glacé verde y terminar con puntos de glacé blanco. Dejar secar.*



9 *Untar un cucurucho con glacé verde. Decoarar con copitos y terminar con puntos de glacé rojo.*



12 *Ubicar cubanitos planos en la zona de unión de los vagones.*



13 *Con glacé gris y boquilla Nº 65 dibujar las vías. Cortar un cuadrado de turrón crocante y pegarlo con glacé en el extremo derecho de la torta.*



6 *Pegar los tres alfajores con un poco de glacé. Decorar las uniones con glacé amarillo formando un cordón.*



7 *Cortar un cucurucho y pegarlo formando la chimenea. Pegar la pieza del frente de la locomotora.*



10 *Untar la torta forrada en pasta verde con glacé blanco y disponer los cubanitos como si fueran durmientes.*



11 *Distribuir entre los durmientes una mezcla de cacao y azúcar.*



14 *Ubicar la locomotora y los vagones sobre la torta. Cargar el vagón central con golosinas. Pegar el árbol sobre el cuadrado de crocante.*



15 *Terminar pegando las ruedas y las caras de los renos y de Papá Noel en sus correspondientes lugares.*

Tip

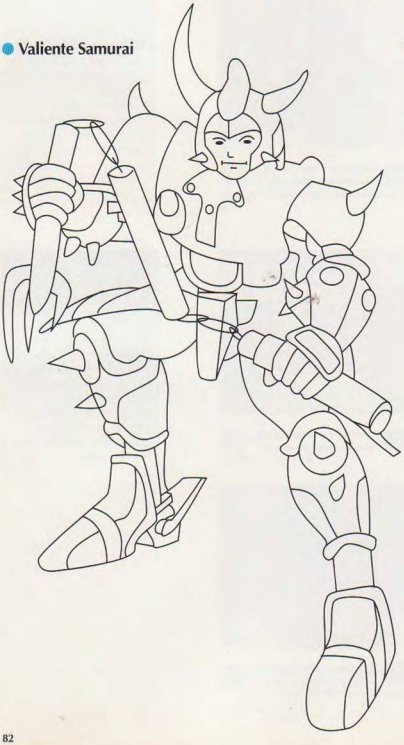
● En lugar de los árboles de ramas secas decoradas con glacé, puede utilizar árboles de cotillón o, si lo desea, ramas de pino natural. Tenga en cuenta en este caso que deberá envolver la parte de la rama que pincha en la torta con papel de aluminio, para evitar que la resina del pino pase a la torta.

Diseños

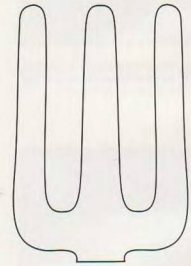
REPOSTERIA PILICA

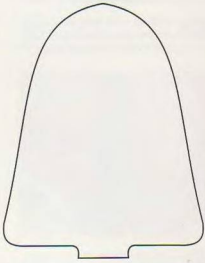
Las plantillas de los diseños se recortan en cartulina. Amplíe los modelos al tamaño adecuado para la torta que desee realizar.

Valiente Samurai

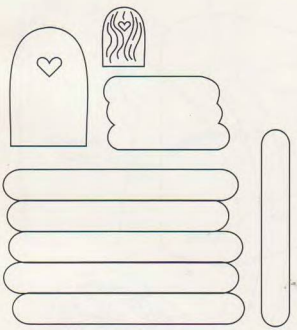


La huerta golosa

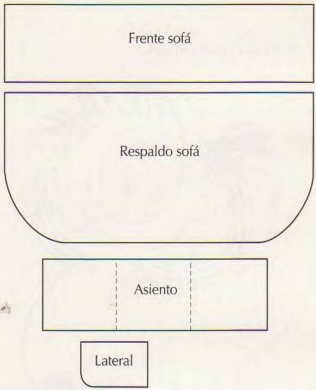




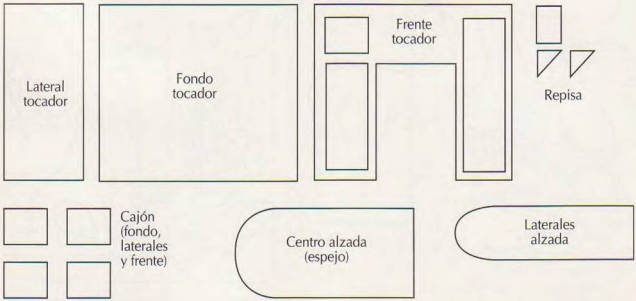
Dulce hogar



Papá & Cía.



El tocador de Barbie



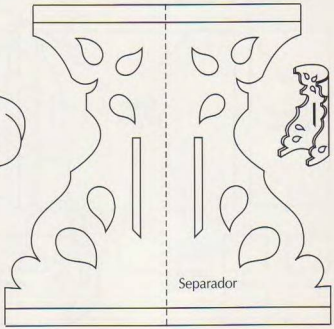
Recreo con Garfield



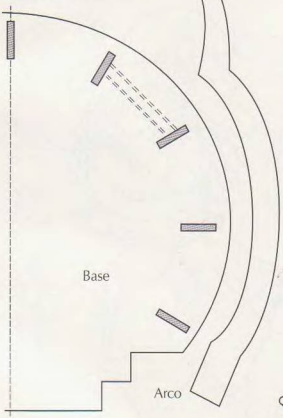
El día tan esperado







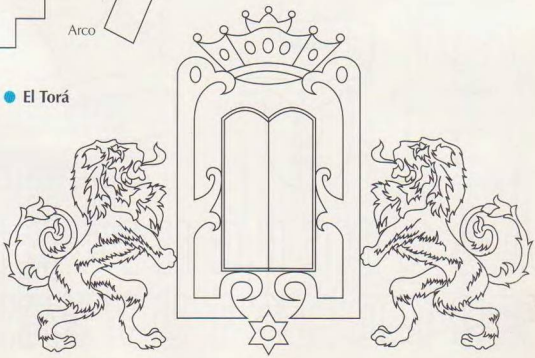
Mi primera Comunión



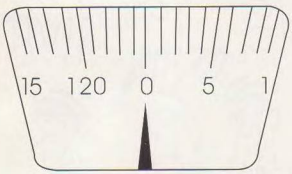
Un nuevo año



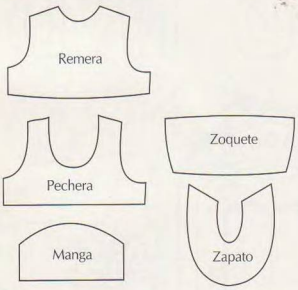
El Torá



Una tentación



¡Llegan tus ídolas!



Vamos al circo



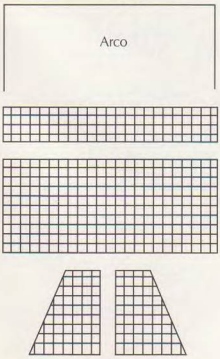
A B C D E F G H I J K L M

N O P Q R S T U V W X Y Z

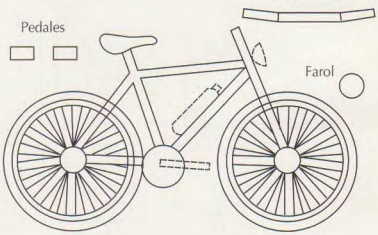
REPOSTERIA PILICA

Golazo

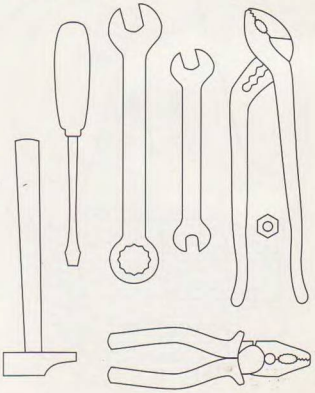




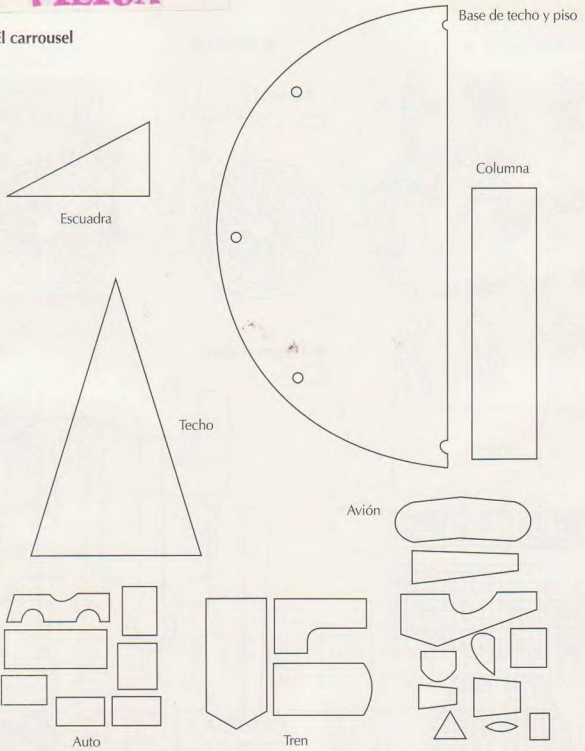
Bici-cross



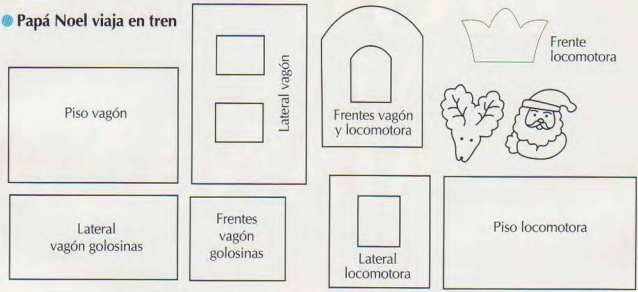
Dar en el clavo



El carrousel



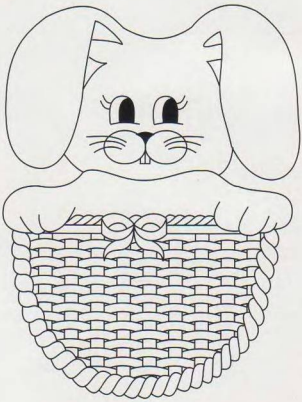
Papá Noel viaja en tren



Con honores



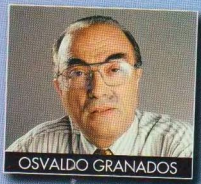
Conejo de Pascuas



USTED NOS ELIGE A LA MAÑANA

REPOSTERIA PILICA

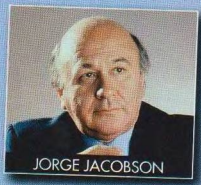

CAROLINA PERIN


OSVALDO GRANADOS


LUIS MAJUL

DE LUNES A VIERNES A LAS 6:00 "PRIMERA MANO" Y A LAS 9:00 "TIEMPOS MODERNOS"


OSCAR GOMEZ CASTAÑON


JORGE JACOBSON

SIENTA CONTINENTAL
AM 590 Gente de Radio

Los cursos de **PLENA**

REPOSTERIA PILICA

PRESENTA



Muñecos Country



- Una REVISTA con los modelos más lindos, ingeniosos y divertidos
- Con PASO A PASO fotográfico
- Con explicaciones fáciles y MOLDES a tamaño natural

¡Participe del sorteo de una máquina de coser última generación!



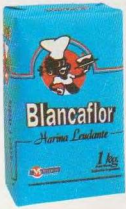
YA ESTA EN SU KIOSCO

REPOSTERIA PILICA



Blancaflor presentó mil y una maneras de cubrir una torta.

Con esta edición especial de recetas
usted descubrió, una vez más,
que hay muchas formas de cubrir una buena torta,
pero sólo una forma de hacerla.



Molinos

http://www.casaberry.com